平成 21 年度　ヒヤリ・ハット体験調査

「台所に潜む危険」

（インターネットアンケート）

平成２２年2月

東京都生活文化スポーツ局消費生活部

目　　次

１．調査目的 ..... － 1 －

２．調査の概要 ..... － 1 －
(1) 調査対象 ..... － 1 －
(2) 調査時期 ..... － 1 －
(3) 調査方法 ..... － 1 －
(4) 調査内容 ..... － 1 －
(5) 回答者の属性 ..... － 1 －

３．調査結果 ..... － 2 －
(1) 台所におけるヒヤリ・ハットや危害の経験 ..... － 2 －
(2) コンロ回りのヒヤリ・ハット/危害 ..... － 3 －
(3) 流し回りのヒヤリ・ハット/危害 ..... － 11 －
(4) 調理家電が関係するヒヤリ・ハット/危害 ..... － 20 －
(5) 調理器具・食器が関係するヒヤリ・ハット/危害 ..... － 28 －
(6) その他の台所のヒヤリ・ハット/危害 ..... － 38 －

４．まとめ ..... － 44 －

５．結果の活用 ..... － 44 －

１．調査目的

商品・サービスに関する危害・危険のうち、「ヒヤリ・ハット」体験は消費生活センター等へ情報提供されることなく、多数埋もれている現状がある。これらの危害・危険につながる可能性のある商品・サービスの事例を積極的に掘り起こし、情報発信や改善要望を通じて、被害の未然防止・拡大防止を図ることを目的とする。

家庭の中でも台所は、火気や刃物、様々な家電製品を取り扱い、ヒヤリ・ハット事例の発生頻度が高いと考えられるため、本調査では広く 4,000 人を対象に潜在化している危険を調査した。

２．調査の概要

⑴ 調査対象

東京都（全域）に在住する 20 歳から 89 歳までの男女[1)]

4,000 人（区部 68%、市町村部 32%[2)]）

⑵ 調査時期

平成 21 年 7 月 6 日（月）から 12 日（日）まで

⑶ 調査方法

インターネットによるアンケート形式で実施

台所に潜む「ヒヤリ・ハット」事例を幅広く収集するため、本調査では、自由記述式による回答を中心とした。

⑷ 調査内容

本調査では台所を以下のア~オに示す 5 つの場所や商品群に分け、それぞれの場所や商品群に関して、「ヒヤリ・ハットした」「危害に遭った」経験を一事例ずつ自由に記述してもらった。なお、ヒヤリ・ハットや危害を複数経験している場合には、最もケガ（ケガになる恐れ）が大きかった事例を記述することとした。

自由回答は、テキストデータを単語に分割・整理した上で、記述内容の類型化を行い、集計した。

【5 つの場所や商品群】

ア コンロ回りのヒヤリ・ハット/危害

イ 流し回りのヒヤリ・ハット/危害

ウ 調理家電が関係するヒヤリ・ハット/危害

エ 調理器具・食器が関係するヒヤリ・ハット/危害

オ その他のヒヤリ・ハット/危害

⑸ 回答者の属性

男女別	男性　50.4%（2,016 人）、女性　49.6%（1,984 人）
年　齢	20 歳代：17.5%（699 人）、30 歳代：20.9%（837 人）、40 歳代：17.6%（704 人）、50 歳代：15.6%（623 人）、60 歳代：15.0%（599 人）、70 歳代以上：13.5%（538 人）

1　60 歳代以上については、インターネットアンケート登録者の人数が少ないため、60 歳代以上の方と同居している 20～50 歳代の方に対し、アンケート調査回答をお願いする代理回答方式を本人回答方式に加えて併用した。

2　区部と市町村部の集計比率は、平成 21 年 1 月 1 日現在の人口比程度とした。

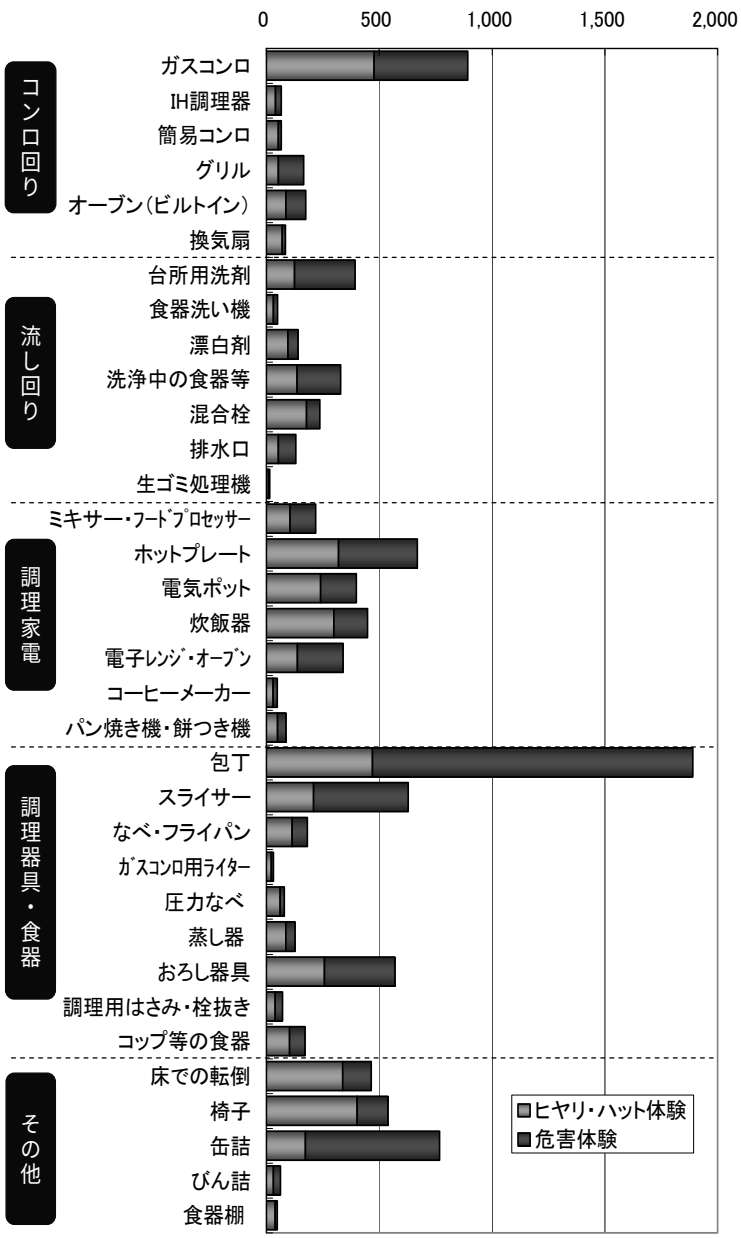
３．調査結果

(1) 台所におけるヒヤリ・ハットや危害の経験

本調査で収集したヒヤリ･ハット事例及び危害事例の件数は 10,579 件だった（図 1)。

ヒヤリ・ハットや危害の事例が最も多いのは、包丁・おろし器具・スライサーなどの調理器具で手を切った又は切りそうになったという事例であり、ホットプレート・電気ポット、炊飯器などの家電製品でやけどした又はやけどしそうになった事例も多い。

このほか、コンロの火が周囲のものに着火した事例や缶詰開缶時に手を切った事例も多く報告された。



	ヒヤリ・ハット（件）	危害（件）	合計（件）
ガスコンロ	478	415	893
IH 調理器	41	25	66
簡易コンロ	53	14	67
グリル	53	113	166
オーブン(ビルトイン)	87	88	175
換気扇	70	15	85
台所用洗剤	125	268	393
食器洗い機	32	17	49
漂白剤	96	44	140
洗浄中の食器等	135	193	328
混合栓	178	58	236
排水口	53	77	130
生ゴミ処理機	10	5	15
ミキサー・フードプロセッサー	104	114	218
ホットプレート	320	349	669
電気ポット	240	159	399
炊飯器	299	150	449
電子レンジ・オーブン	137	203	340
コーヒーメーカー	30	18	48
パン焼き機・餅つき機	49	37	86
包丁	471	1,419	1,890
スライサー	210	418	628
なべ・フライパン	113	69	182
ガスコンロ用ライター	22	10	32
圧力なべ	60	19	79
蒸し器	86	40	126
おろし器具	257	312	569
調理用はさみ・栓抜き	38	34	72
コップ等の食器	102	68	170
床での転倒	338	126	464
椅子	402	137	539
缶詰	172	595	767
びん詰	32	30	62
食器棚	38	9	47
合計	4,931	5,648	10,579

図１　台所におけるヒヤリ・ハット/危害の収集事例件数

⑵ コンロ回りのヒヤリ・ハット/危害

台所のうち、コンロ回りの設備・商品について収集したヒヤリ・ハット事例及び危害事例の件数を図 2 に示す。

回答者 4,000 人への調査で、ヒヤリ・ハット事例が 782 件、危害事例が 670 件だった。内訳は、「ガスコンロ」に関する事例が最も多く、ヒヤリ・ハット事例ではビルトインタイプの「オーブン」、危害事例では「グリル」が次いだ。

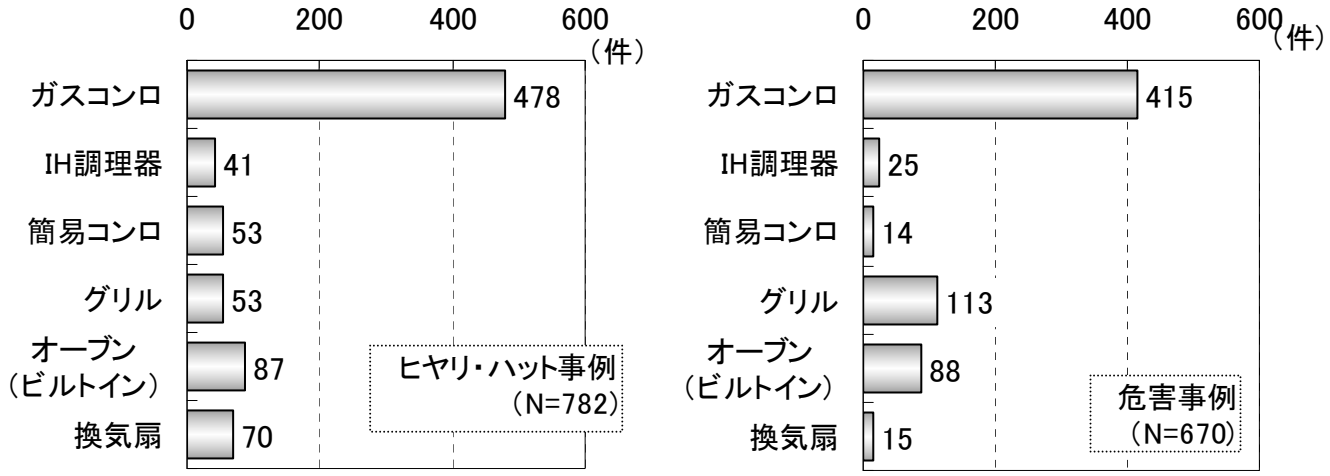
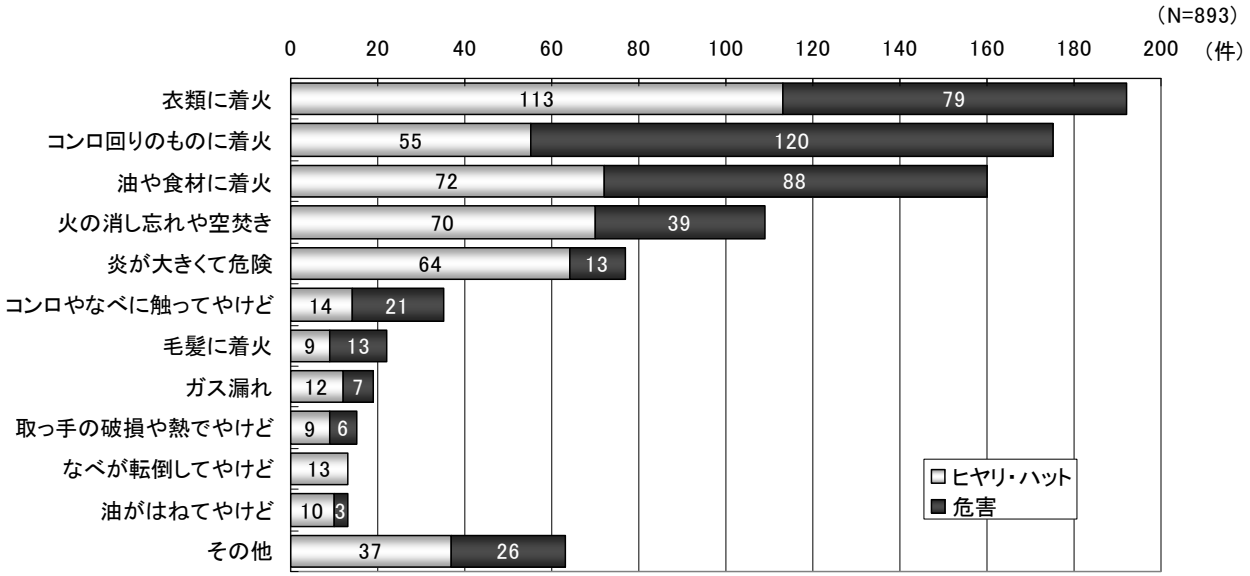


図 2　コンロ回りのヒヤリ・ハット事例と危害事例の件数

ア　『ガスコンロ』では、着ている服やコンロ回りのものに着火したとの回答が最も多い。



収集した事例では、衣類へ着火したものが最も多く 192 件だった。記述からは「換気扇をつけようと高いところに手を伸ばしたとき」「奥にあるなべを移し変えるとき」など、コンロの上へ身を乗り出すときに着火が起きていた。

次いで自由回答が多かったのは「コンロ回りのものに着火」したことで、布巾や料理のレシピ、新聞紙、キッチンペーパー、調理器具等にうっかり引火した事例が多かった。コンロ回りに使用する油よけや、換気扇フィルターが燃えたとの回答もあった。

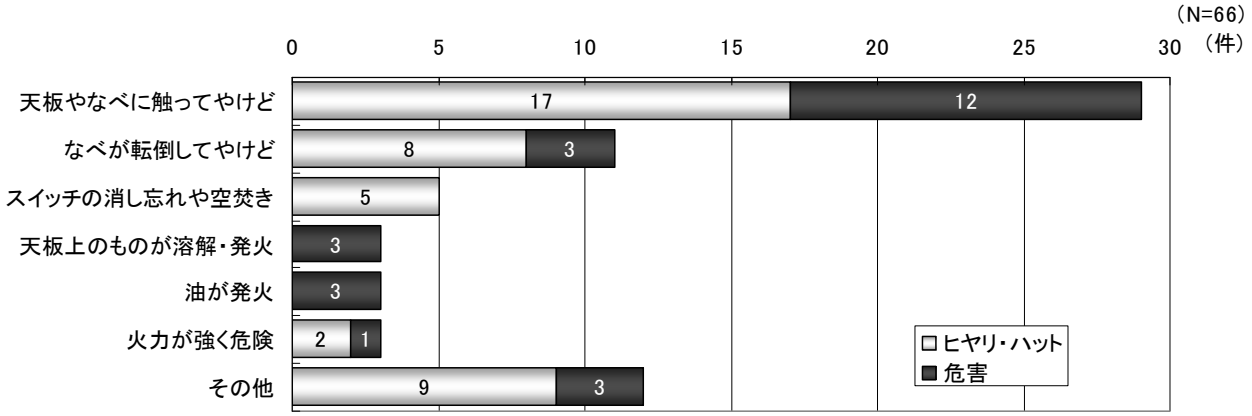
「火の消し忘れや空焚き」に関するものでは、「70 代の祖母は火をつけっぱなしで忘れてしまう」等、高齢者が危険に遭っている事例があった。「火の消し忘れや空焚き」事例について、ヒヤリ・ハットや危害に遭った年齢をみると、109 件中 60 歳代以上が 47 件（60 歳代：20 件、70 歳代以上：27 件）と、ほぼ半数を占めた。

「毛髪に着火」した事例のうちの 3 件は、コンロの火をライター代わりに使用して髪を焼いたものだった。

その他には、ガスコンロを点火した状態で、殺虫剤スプレーを噴射して周囲が燃え上がった事例が含まれている。

項目	内容		
衣類に着火	・換気扇のスイッチがガスコンロの上にあるので、手を伸ばしてスイッチを入れようとしたら、洋服のすそがガスの火に近づき、燃えそうになった。	45～49 歳	女性
	・三口コンロで、標準より高めのコンロで以前から使いにくく、三口すべて使用しているときに、奥の鍋を取ろうとしたときに手前のコンロの炎が袖に点火してしまい、危うくおおやけどをおうところであった。	45～49 歳	女性
	・高齢の母はコンロの火をつけたまま、鍋を交換しようと思って腕をコンロの上方に伸ばして袖口を焦がしてしまった。	70～74 歳	女性
コンロ回りのものに着火	・コンロを使用している最中に鍋のふたを開ける必要があったため、火力を弱火にしてふきんで鍋のふたを持とうとしたとき、急に火力が強くなり、ふきんに燃え移った。	25～29 歳	男性
	・数年前だったが、ガスコンロで調理中に近くに置いていたレシピの紙に火が燃え移った。シンクにすぐ持っていったが水を出すにも熱くて、火事になりそうな火柱がでて焦った。キッチンが狭くマンションのつくりが悪かった。	25～29 歳	女性
	・コンロ使用中に近くに置いてあった揚げ物用に準備した新聞紙に引火した。	45～49 歳	女性
	・中華なべで野菜炒めを作っているときに、ガス台周りの油よけに付着していた油が引火した。	30～34 歳	男性
	・アサリのパスタを作るのにワインを入れたところ発火して換気扇のフィルターに着火。あせってはずそうとした時腕をやけど。	35～39 歳	女性
油や食材に着火	・天ぷらを揚げていて、他に気がいって、目をはなしたら、引火して炎が上がった。消火器で消したら、炎が一瞬広がって、腕をやけどした。	65～69 歳	女性
火の消し忘れや空焚き	・70 代の祖母が火をつけっぱなしでどこかへいき、そのまま忘れて焦がしたりすることがしょっちゅうある。匂いで気がつくが、いつか火事を起こすと思って気が気ではない。	75 歳以上	女性
炎が大きくて危険	・点火後の火が大きすぎると思う。我が家の鍋にはどれも大きすぎてぴったりしない。炎が鍋からはみ出し毎回 衣服に着火しないように注意を払っている。	55～59 歳	女性
	・ガスコンロのスイッチをひねってもなかなか火がつかないので、一度もとに戻してもう一度ひねったら、ボワッとすごくおおきな火柱が上がった。	40～44 歳	女性
	・グリルやコンロにタイマーがついていて、自動的にガスが消える仕組みになっている。点火スイッチは元に戻らない構造になっていて、つい点火スイッチを元に戻すのを忘れたまま、次も使ってしまうことがある。 ガスが出ているのか、点火スイッチを元に戻し忘れた次に使うとコンロの炎が一瞬大きく燃え広がって怖い。	30～34 歳	女性
コンロやなべに触ってやけど	・熱くなったヤカンに触れやけどした。	45～49 歳	男性
毛髪に着火	・たばこをくわえながらガスコンロで火をつけようとしたら、前髪に火がぼっとついた。	35～39 歳	男性
	・ガスをつけるときに、火の加減を間違えて最大にしたため、顔を近づけていたため、前髪を焦がしたことがありビックリしました。	10～14 歳	女性
ガス漏れ	・二年ほど前だったか妹が コンロの ガスが出ていることに気がつかず 着火し、炎が上がり怪我しそうになった。	30～34 歳	女性
なべの取っ手の破損や熱でやけど	・3小口のコンロの真ん中に置いた鍋の取っ手が、右下の炎の回りこみによって加熱され、発火しそうになった。 焦げ臭い匂いによって気がついた。	30～34 歳	女性
その他	・ガスの火を点けているのに、ゴキブリ殺しのスプレーを噴射し、一瞬鍋の周囲が燃え上がった。	60～64 歳	女性

イ　『IH 調理器』は「火がでない」ため天板（トッププレート）にうっかり触ってやけどや、空焚きの事例が。



IH 調理器に関する事例の総数は、66 件だった。

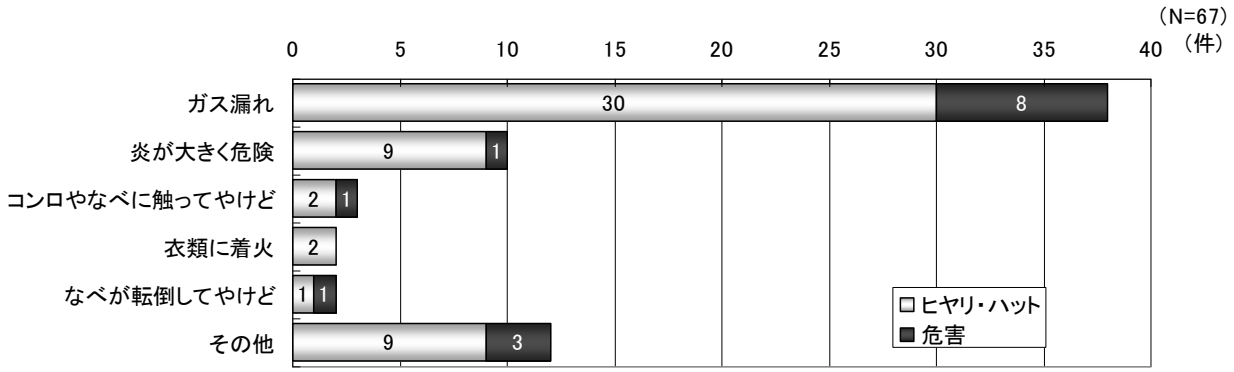
ヒヤリ・ハット及び危害経験で最も多かったのは、IH 調理器やなべに触ってやけどをした事例である。IH 調理器では、「火がでない」ため、使用時や使用直後に天板に触ってしまったとの記述があった。

「なべが転倒してやけど」の 11 事例の中には、「小さいなべが急に滑った」「なべ底を拭かずにいたら滑った」等の「なべが滑る」事例が 7 例含まれる。IH 調理器の取扱説明書には使用できるなべの種類が掲載されているほか、「高出力によってはなべの底が変形する」「なべ底の水分や汚れは必ず拭き取る」との注意が掲載されており、事故を防ぐためには注意点を守る必要があると考えられる。

その他、「火が出ないので、知らずに空焚きした」や、「火が出ないと思ってラジエーターの上に布巾を置いたら焦げた」など、熱していることを確認できずに、うっかり事故にあった事例があった。

項目	内容		
天板やなべに触った	・火がでていないので、なにげなく、触れてしまった。	55～59 歳	男性
	・IH のスイッチを切った後も表面が熱く触ってしまいやけどをしそうになった	50～54 歳	女性
	・IH に変わったばかりの頃、使った後プレートに触ってしまい、ヤケドした。	15～19 歳	女性
なべが転倒してやけど	・小さい鍋で湯を沸かしていて、沸騰後に突然横滑りし、床に落ちた。その際に湯が足にかかった。	20～24 歳	男性
	・なべ底をよく拭かずに使ったため調理中に急に横に滑った。手前に滑っていたら怪我をしていたと思う。	60～64 歳	女性
スイッチの消し忘れや空焚き	・火が出ないので、知らずに空焚きした。	35～39 歳	男性
天板上のものが溶解･発火	・ラジエーターの部分は加熱し易いことは知っていたが、 ＩＨ対応のものを置かなければ発火・着火しないと思っていた。濡れ布巾を置いたまま火をつけていたら、真っ黒に焦げていることに気づかず。煙が上がっていることに気づいてドキッとした。	30～34 歳	女性

ウ　古い『簡易コンロ』では、ボンベの装着不良でガス漏れも。

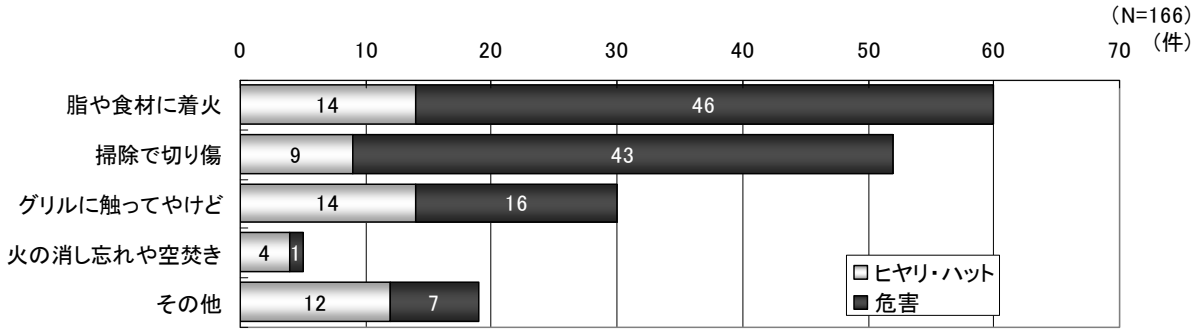


簡易コンロの自由回答は 67 件で、危害事例よりもヒヤリ・ハット事例が多かった。

最も多かったのはガスボンベからのガス漏れ事例で、回答には、古い簡易コンロの油等が固着してガス漏れした事例、さびによる装着不備が原因でガス漏れを起こした事例があった。

項目	内容		
ガス漏れ	・実家の古い簡易コンロを使用して家族で鍋をした後、コンロをしまったが、しばらくしてシューシューと音がして、少し臭うような気がしたので、念のため簡易コンロを取り出してみたら、やはりガスが漏れていた。２０年以上前に購入したもので、長年使用していたため油等が付着し、使用後にスイッチを戻しても缶が外れずにコンロに押し込まれたままになっており、ガスが出っ放しだった。	30～34 歳	女性
	・鍋物をしていてカセットコンロのボンベ交換をした際、ボンベがきちんと装着できず、何回か試しているうちにガスが少し漏れたらしい。かなり古い器具でところどころ錆びついていたので、それが装着不備の引き金と思う。	45～49 歳	男性
	・簡易コンロのガスボンベ着脱レバーの調子が悪く、使用中にレバーがはずれて、ガスボンベ本体に引火した。あやうくガス爆発になりかけたが、ボンベの外に漏れていたガスが燃えていただけだったので、ケガはなかった。	30～34 歳	女性
炎が大きく危険	・簡易ガスコンロで鍋をしている途中で火が消えた。ガスが無くなったものだと思ってボンベを新しくして点火を試みたがなかなかつかず、覗き込みながら点火をしたら急にガスが出てボッという音とともに着火した。危なく顔をやけどするか周りに引火するところだった。	30～34 歳	女性
コンロやなべに触ってやけど	・卓上こんろに鉄板をのせて「焼肉」を食べていた時、火が消えた為ボンベを交換しようとしてコンロに触り火傷をした。鉄板が大きくてコンロ全体を覆ったため過熱したためであった。	45～49 歳	不明

エ　『グリル』に脂がたまって大きな火が。掃除の際は切り傷・やけどに注意。



グリルに関する事例では、ヒヤリ・ハット事例 53 件に対し危害事例が 113 件で、2 倍集まった。

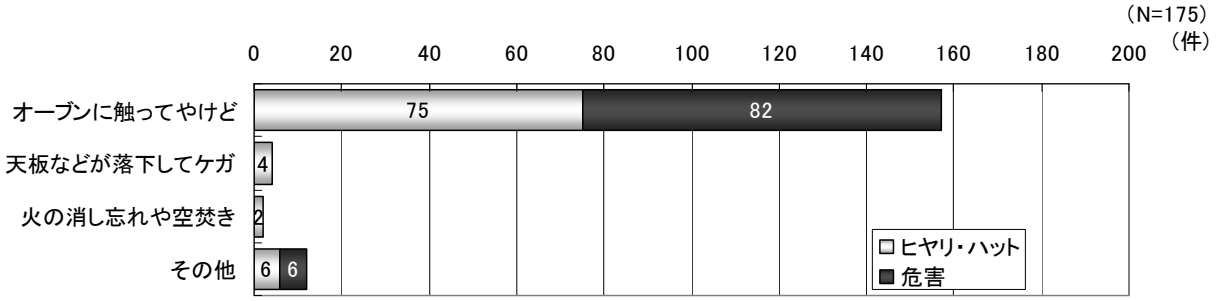
最も多かったのは「脂や食材に着火」した事例で、「脂ののった魚を調理した際に炎が上がった」などの事例だった。

また、魚等を調理後、脂を掃除せずに次の調理をして炎が上がった事例や、本来張るべき水を入れずに発火した事例、グリルに敷く石が発火した事例もあった。

次いで多いのは、グリルの「掃除で切り傷」を負った事例、「グリルに触ってやけど」した事例だった。グリルが冷める前に掃除をしようとしてやけどしたと事例は「グリルに触ってやけど」の 30 件中 11 件あり、グリル掃除時には中の突起だけでなく、熱にも注意する必要があることがわかる。

項目	内容		
脂や食材に着火	・秋刀魚を グリルで焼いたとき 脂がのりすぎていて 秋刀魚に火がつき グリルの上部から勢いよく 炎が上がってしまいあわてて 火を止めようとしたときに かるいやけどを負ったと思います。	75 歳以上	女性
	・脂分の多い魚を調理した後、よく洗わず違うものを調理使用としスイッチを入れたとたん、油分が燃え出しあわてて消そうとしやけどをしてしまった。	45～49 歳	女性
	・脂ののった魚を焼いた時にグリルの下に水は不要ということで安心して焼いてその時は大丈夫だったが、続けて野菜を焼いたら野菜と残っていた脂が一緒になって気がついてやけどをしそうになった。	75 歳以上	男性
	・ガスコンロのグリルで 秋刀魚を焼いていて ついうっかり他のコンロも使用していたので魚焼石に火がついて ビックリしました 消火方もわからず あわててぬれタオルをかぶせ 元栓止めました。	50～54 歳	女性
掃除で切り傷	・グリルの掃除をしていて、手を奥から戻すときに、何かに引っかかって、切り傷をおった。	40～44 歳	男性
グリルに触ってやけど	・熱いうちにグリルの中を掃除した方がきれいに油が取れるので、奥の方に手を入れて拭いていたら手前の所に手が触れて火傷をした。	60～64 歳	女性

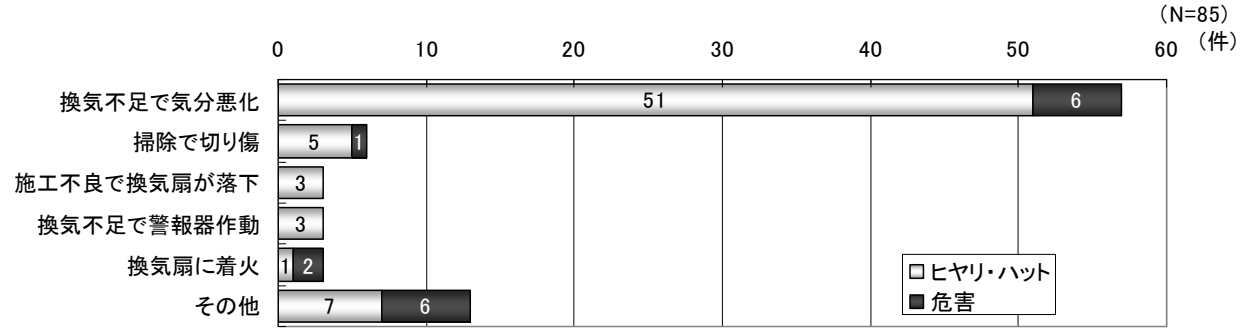
オ　『オーブン（ビルトイン)』では子供がのぞき込んでやけどをしている。



オーブンでの 175 事例のうち、約 9 割（157 件）が熱いオーブンにうっかり触ってやけどをした事例だった。「焼きあがりが待ち切れなかった子供がオーブンを開けようとして」「3 歳の息子がオーブン前部のガラスに額を付けて中を見ようとして」など、10 歳未満の子供がやけどした事例が 6 件あった。ビルトインオーブンはコンロの下に設置されるなど、子供の手が届く高さにあり、つい触ってやけどしてしまったと考えられる。大人では、「狭い台所なので、つい触ってしまう」との回答があった。

項目	内容		
オーブンに触ってやけど	・アップルパイを焼いていて、焼きあがりが待ち切れなかった子供がオーブンを開けようとして扉のガラス部分を手で触ってしまった。	0～4歳	不明
	・オーブンにケーキを入れていたが、焼きあがる前に良い香りがしていたので、3 歳の息子がオーブン前部のガラスに額を付けて中を見ようとしてやけどした。	0～4歳	男性
	・乳児の手の届く高さであったので、何にでも興味を示す月齢の時に、目を離したすきに触れてしまった。	0～4歳	不明
	・狭い台所なので、オーブンから物を出そうとして、つい触ってしまい、熱いガラスでやけど。	45～49 歳	女性
天板などが落下してケガ	・出来上がったお料理を取り出す時、天板を引き出し用のハンドル使い引き出した時に、バランスを失い、できたてのグラタン皿が飛び出して、脚にかかりそうになった。	60～64 歳	女性
火の消し忘れや空焚き	・使い方を誤り、中味を入れずに熱してしまい、慌てて止めた。	60～64 歳	男性

カ　『換気扇』をうっかり回さずに、気分が悪くなる事例が多い。警報器が作動する場合も。



換気扇に関するヒヤリ・ハットや危害の経験の多くは、換気扇をつけないことによるもので、気分の悪化や煙の充満、警報機の作動などが起きていた。「軽い気持ちで換気扇を忘れていた」「換気扇を回すとの洗浄剤の注意書きを無視」など、換気に対してあまり注意を払っていない事例もあった。

このほか、換気扇の掃除で切り傷を負った回答や、施工不良で換気扇が落下した事例があった。

項目	内容		
換気不足で気分が悪化	・軽い気持ちで換気扇を忘れていた、気がついたら気分が悪くなったのであわてて換気扇を回した。	65～69 歳	男性
	・「使用する際は換気扇を・・」との洗浄剤の注意書きを無視して 使用していた所、急に息苦しくなって慌てて換気扇を付けました。	55～59 歳	男性
	・煮物を作っていてしばらく離れていたら換気扇を付け忘れていて煙が充満していた。	30～34 歳	男性
	・換気扇が油でつまっていて炒め物をしている時に、換気できなくて、煙が部屋に充満して、目にしみる。	25～29 歳	男性
掃除で切り傷	・掃除をしていて、扱いにくい上に汚れが落ちにくく、物が大きいため、汚れを落とすのに手だけではなく体中切り傷がついた。	35～39 歳	男性
	・換気扇の周囲を掃除していて、金具がぶつかり手の甲を切ってしまった。	60～64 歳	女性
施工不良で換気扇が落下	・手抜き工事？で、換気扇を付けようとヒモを引っ張ったら、換気扇ごと落っこちてきて、危うく怪我をするところだった。確認してみたところ、枠にはめてあるだけで、ねじや釘等で全く止まっていなかった。	25～29 歳	男性
	・料理をしている最中に換気扇が枠ごと落下してきた。コンセントでぶら下がった状態。内装を改築したときに、きちんと設置できていなかったことが原因らしかった。	20～24 歳	女性
換気不足で警報器作動	・換気扇のスイッチが高い位置にあるので 面倒で使わないことが多く 焦がした煙が充満し 火災報知機が鳴ってしまった。	75 歳以上	女性

(3) 流し回りのヒヤリ・ハット/危害

流し回りの設備・商品について収集した事例件数を図 3 に示す。

事例の件数は、ヒヤリ･ハット事例が 629 件、危害事例が 662 件だった。

ヒヤリ・ハット事例では、「混合栓」に関するものが 178 件と約 3 割だった。危害事例では、「台所用洗剤」の 268 件で約 4 割を占めた。

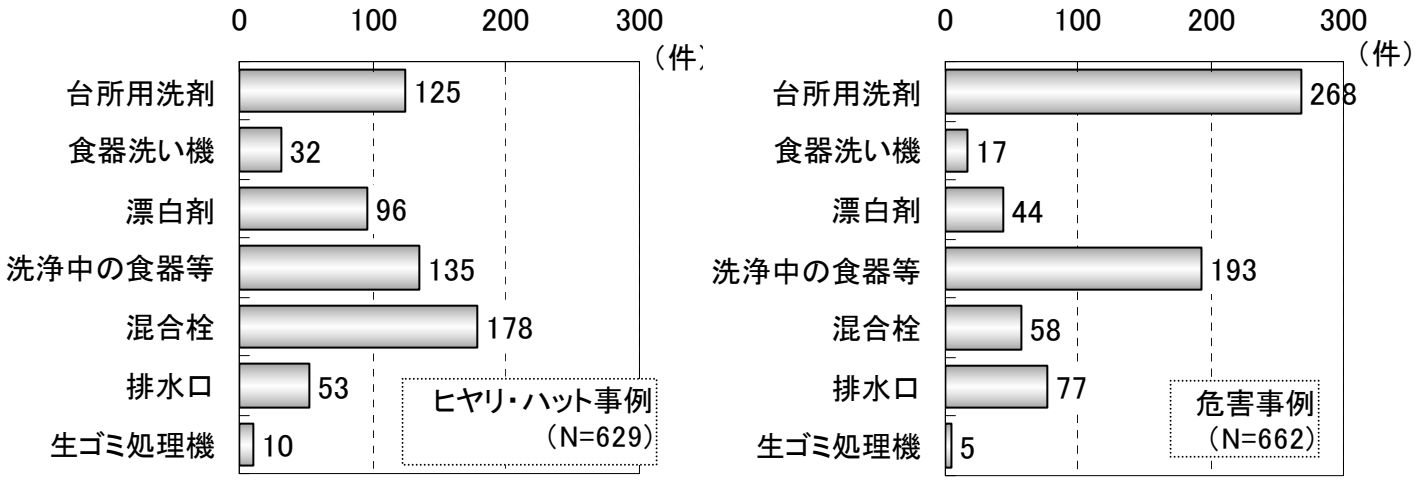
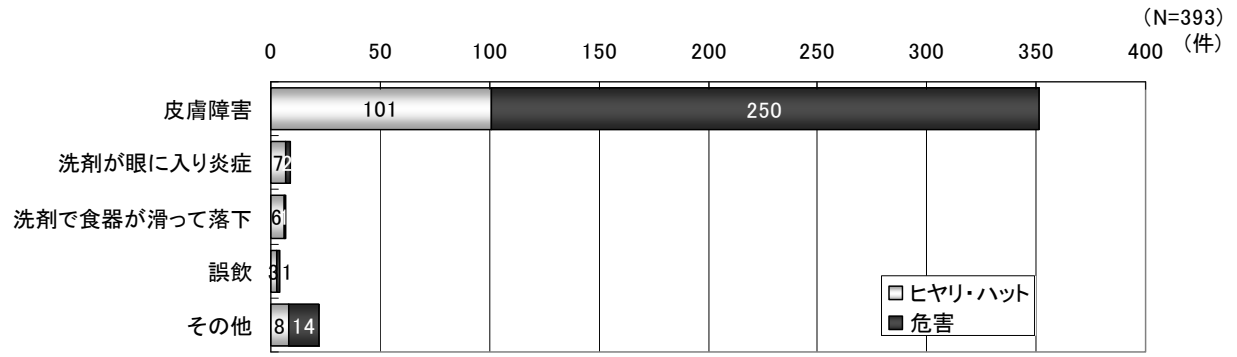


図 3　流し回りのヒヤリ・ハット事例と危害事例の件数

ア　『台所用洗剤』で手がかぶれ、長く医療機関を受診する人も。

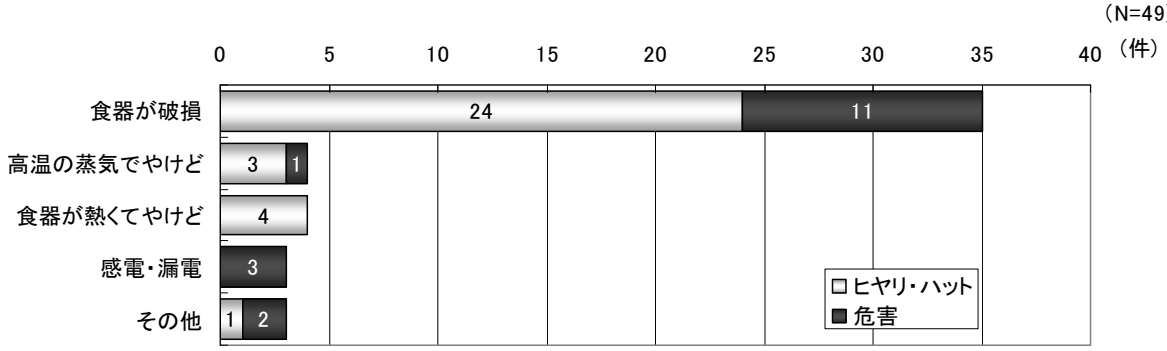


台所用洗剤では、393 件の自由回答を収集した。このうち、351 件（89%）が洗剤でかぶれた・手あれしたという事例だった。危害にあったと回答した 250 件のうち、医療機関を受診したのは 95 件（38%）と、本調査内では最も多い。手あれが長く続いている事例や、手あれを避けるため洗剤を使わない・手袋を着用する等の対策をとっているとの回答があった。

このほかの事例では、洗剤が眼に入り、結膜炎になったとの事例があった。

項目	内容		
皮膚障害	・食器洗い洗剤はどこの製品でも関係なく、手全体がかぶれ、医者に長いことかかったが、どうしても良くならず、ゴム手袋をはめて皿洗いなどしたが、現在は洗剤のいらないたわしなどを使っているが、少しは湿疹ができている。	60～64 歳	女性
	・使っていた洗剤が身体に合わなかったらしく、指がかぶれ皮膚がめくれた。皮膚科に行ったところ、手湿疹と診断されて完治するまで 1 年半ぐらいかかった。	20～24 歳	男性
	・よく落ちるという洗剤を使っていたが使えば使うほど手あれをし、手湿疹がかなりひどくなった。	30～34 歳	女性
	・素手で食器を洗った後、手の指の間がかぶれた状態になり、痛みもあったので皮膚科を受診し、軟膏を処方してもらった。冬の炊事は綿の手袋をした上に、ゴム手袋をしている。	55～59 歳	女性
洗剤が眼に入り炎症	・お皿を洗っている際に勢いあまって、洗剤の泡が目に入って、結膜炎になってしまった。	30～34 歳	男性
	・コップを洗う際に泡がとび目の中に入ってしまった。	30～34 歳	女性
洗剤で食器等が滑って落下	・食器を洗う際、ぬるぬる滑って食器を取り落としそうになることがよくあった。特に包丁を洗う際が怖かった。	35～39 歳	女性
誤飲	・洗剤の入ったコップを台所に置いておいたところ、夫がそこに水を足して子供にのませてしまった。味が変だったのですぐにむせて吐き出し大事はなかったが不注意を反省した。	０～４歳	不明

イ　『食器洗い機』で、食器が破損した事例がトップ。噴き出す蒸気にも注意が必要。



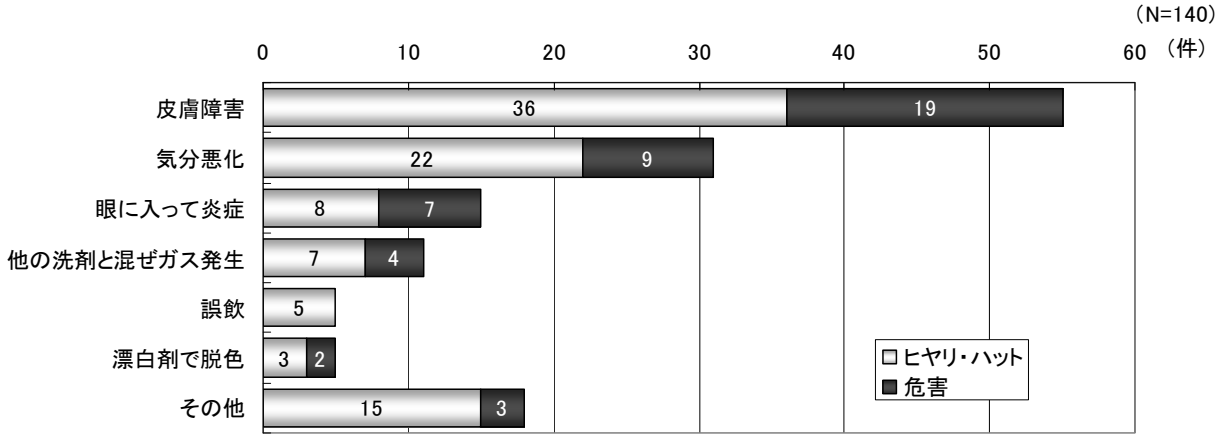
食器洗い機での事例は 49 件で、ヒヤリ・ハット事例は 32 件、危害事例は 17 件だった。

事例では食器洗い機に入れた「グラスが割れた」「プラスチック容器のふたが焦げた」との記述があった。また、「食器洗い機から熱風が吹き出ていてやけど」した事例や、機械が停止してすぐに取り出すときに「高温の湯気でやけど」した事例もあった。

食器洗い機の動作中や食器の取り出し時には、噴き出す蒸気にも注意が必要であることがわかる。

項目	内容		
食器が破損	・食器洗い機に入れたグラスが割れて、その破片で怪我をしそうになった。	50～54 歳	男性
	・木製の箸が籠から脱落して、ニクロム線の上に落ち、焦げ臭くなったので止めた。	55～59 歳	男性
	・食器洗い機の中に入れていたプラスチック容器の蓋が、洗浄の水の勢いで動き斜め状態になって、下にある熱線の上に載り焦げてしまいました。異臭に気が付きすぐに対処した為に大きな被害になる事はありませんでしたが、食洗機を使うたびに変な臭いが数日間しました。	50～54 歳	男性
	・食器洗い機にプラスチック製スライサーを入れていた時、これが整理籠から外れ、導熱線に触れ、これが高温で溶けたために異臭がした。	45～49 歳	女性
高温の蒸気でやけど	・食器乾燥機を稼働中なのを忘れて前を通ったら、熱風が吹き出ていてやけど。	45～49 歳	女性
	・ビルトインタイプの食器洗い乾燥機をかけながら調理をしていて 機械からでる蒸気のことを考えずに調理台に寄りかかっていて 足の付け根からおなかが熱くてハッとした。	50～54 歳	女性
	・食器洗い機で洗浄完了後すぐ扉を開けたところ、高熱の湯気でやけどをしそうになった。	50～54 歳	男性
食器が熱くてやけど	・食器洗い機でプラスチック、ガラス等を洗ったあとに温度が異常に熱かったとき。	50～54 歳	女性
感電・漏電	・濡れた手で差し込み触った。	60～64 歳	男性

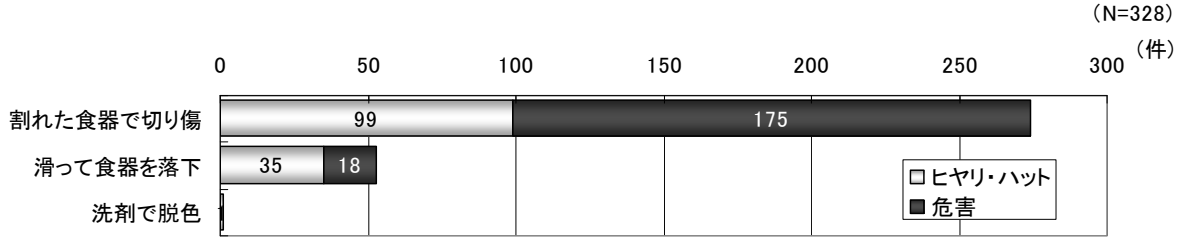
ウ　『漂白剤』で手がただれたなど、皮膚障害が多い。他の洗剤と混ぜ気分が悪くなった事例も。



漂白剤に関する自由回答は 140 件で、台所用洗剤と同様に「皮膚障害」が最も多かった。また、塩素臭等で「(換気が十分行えない中で) 気分が悪化した」や「他の洗剤と混ぜて塩素ガスが発生した」という漂白剤特有の回答があった。

項目	内容		
皮膚障害	・塩素系漂白剤で食器、まな板等を消毒後、素手で行ったため、手に軽い湿疹が出来、痒くて困った。	50～54 歳	女性
	・子どもの手の届くところに漂白剤が置かれており、気づかないうちに子どもが漂白剤に触れていたようで、手がただれていた。	0～4 歳	不明
気分悪化	・漂白剤を締め切った中で大量に使い、気持ち悪くなってきた。すぐに窓を開けた。	35～39 歳	女性
	・換気扇を回さずに漂白剤を使い、気分が悪くなった。	30～34 歳	女性
眼に入って炎症	・漂白をしようとして漂白剤を水の中に入れたときに目の中にそのしぶきが入り救急病院を受診した。	40～44 歳	女性
	・水槽に投入する際にはねて眼の中に入ってしまった。 コンタクトレンズをしていたので大事には至りませんでしたが、コンタクトレンズは使い物にならなくなってしまいました。	35～39 歳	女性
他の洗剤と混ぜガス発生	・流しを掃除しているときに洗剤をまぜてしまいガスが発生して苦しくなり咳こんで目が痛く呼吸も苦しくなりました。	20～24 歳	女性
	・酸と反応して塩素ガスが発生。喉の粘膜を痛めた。	40～44 歳	男性

エ　『洗浄中の食器類』では、割れた食器に気付かず、骨が見えるほど深く切った。

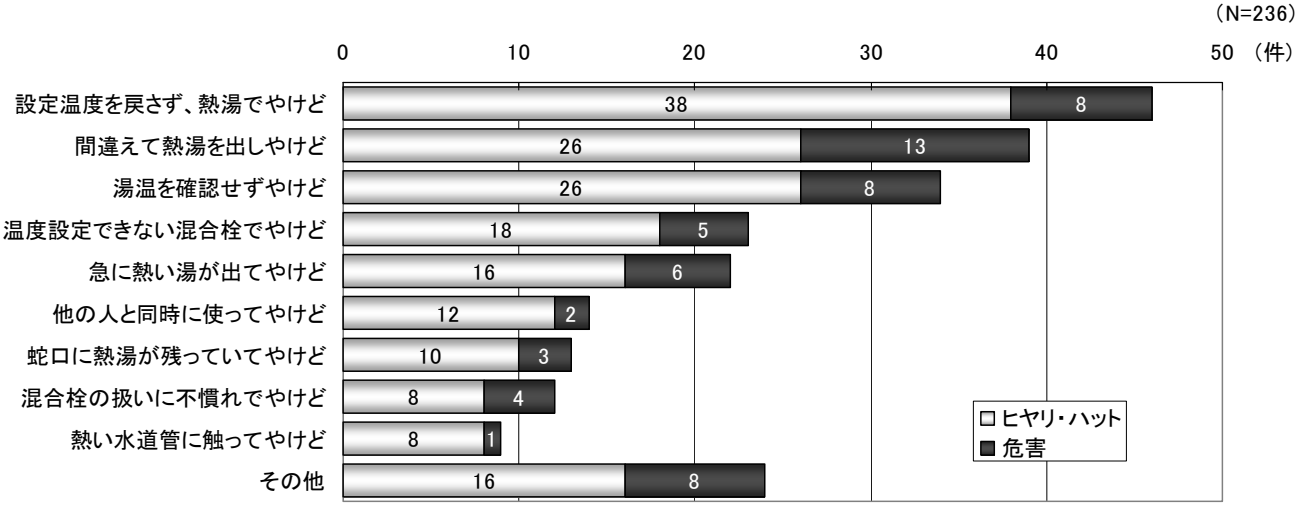


「洗浄中の食器類」での自由記述 328 件は、食器を手洗いしているときのトラブルである。

最も多いのは、割れた食器を洗ってうっかり手を切った事例で、特にコップで手を切った事例では、「骨が見えた」「9 針縫った」など危害の程度が大きい事例が目立った。

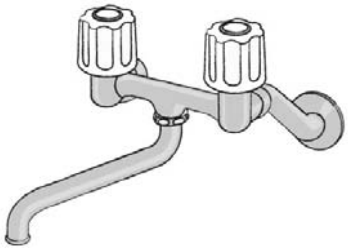
項目	内容		
割れた食器で切り傷	・コップを洗っていてぐるっと回したときに、コップが割れていて、深く切り、中の白い骨が見えたので医者に行った。	25～29 歳	女性
	・コップをあらっているとき、パキット割れて、人差指の付け根が切れて、9 針縫った。	40～44 歳	女性
	・耐熱製品のガラス蓋の鍋を使用後、流しに漬けておいた。1 時間後くらいに食後の洗い物をした際に耐熱のはずのガラス蓋が割れていた。事前に気がついたが怪我の恐れが大きかった。	65～69 歳	男性
滑って食器を落下	・食器を洗剤を使って洗っていて手を滑らせて割ってしまい、その破片を拾うときに手を切りそうになった。	25～29 歳	女性

オ　『混合栓』では、熱湯でやけどが多い。使用前には湯温の確認が必要。



混合栓の自由回答 236 件では、ヒヤリ・ハット事例の割合が大きい。

内容を大別すると、「温度設定が以前に使用した高温のまま」「うっかり湯温を確認せず」「捻る蛇口を間違えた」など、使用者がうっかりしてヒヤリとした事例と、高温で使用するときに同時に家族が手洗いに使ってやけどした事例、ツーバルブタイプの使用で湯温調整が難しくやけどをした事例、また蛇口に熱い湯が残っていた、熱い水道管に接触した事例があった。

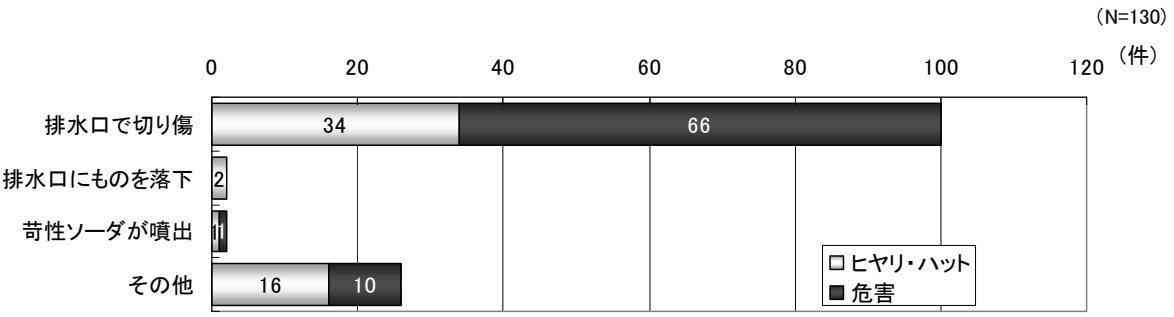


混合栓の一例
（ツーバルブタイプ）

項目	内容		
設定温度を戻さず、熱湯でやけど	・こどもが親の設定した温度のまま開栓してしまい、熱い湯が出て、手を赤く腫らしてしまった。	５～９歳	不明
	・パスタをゆでるのに熱湯に近い温度にして湯を出したことを忘れ、次に栓をひねった時にそのまま手にかけてしまった。	45～49 歳	女性
間違えて熱湯を出しやけど	・水だと思っていたら急に熱湯が出てきた。方向レバーを間違えてしまった。	60～64 歳	女性
	・テレビをみながら水を出そうとしたが、蛇口を逆に回してしまった。しばらく流してから手を出したら熱湯が出ていて、軽いやけどをおってしまった。	70～74 歳	男性
湯温を確認せずやけど	・温度調節せずに湯を出してしまった。	75 歳以上	女性
温度設定できない混合栓でやけど	・お湯と水の両方をひねらないと丁度いい温度にならず、その調整を誤ってヒヤリとした。	20～24 歳	男性
急に熱い湯が出てやけど	・いつものように温度調整をし、いざ栓を捻ったら熱湯が出てきた。 おそらく夏だった為、いつもより水温が上がっていたのかも知れない。	25～29 歳	男性
他の人と同時に使ってやけど	・お風呂の給湯と共用しているので、お風呂を「優先」にしていて、たまたまお風呂で別の家人が掃除をしていて熱湯消毒しようとしていたときに台所の流しでお湯を使おうとして熱湯が出た。	70～74 歳	男性

蛇口に熱湯が残っていてやけど	・まな板を洗うのに熱湯にしてまな板にかけていて、直後に混合栓を水の方にしたにもかかわらず、熱湯がまだ残っていたらしく最初に出てきたのは水ではなくて熱湯だったのでやけどをしかけたが、すぐに水を手にかけたので、ひどいやけどにはならなかった。	50～54 歳	女性
混合栓の扱いに不慣れでやけど	・外気が高いときにシャワーのガス弁を小さくすることを知らず、シャワーから熱湯が出てきた。	30～34 歳	女性
	・流し台で作業、瞬間湯沸かし器からお湯が出た。 普段使用していなかったので瞬間湯沸かし器の操作ミスが原因。	75 歳以上	男性
熱い水道管に触ってやけど	・混合線の根元の部分に誤って触れてしまい、やけどをしかけた。赤くなる程度だったので薬も塗らず放っておいた。	35～39 歳	女性

カ　『排水口』の掃除ではかごや排水口の縁での切り傷に注意。針金で流血するほどのケガ。

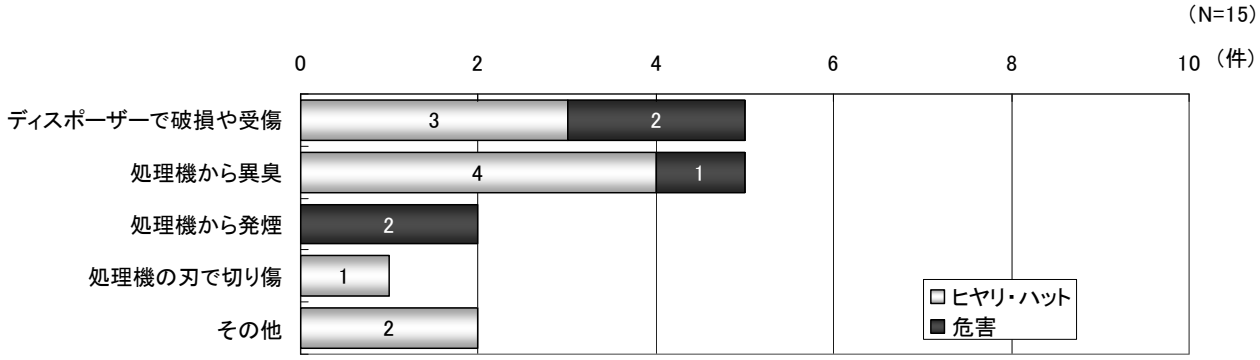


排水口での事例は 130 件で、「排水口で切り傷」を負った事例が最も多かった。

「排水口で切り傷」の記述では、「掃除のときに排水口の金属のかごで手を切った」といった事例が最も多く、「奥まで手を入れて掃除したら排水口の縁で手を切った」という事例もあり、特に掃除では気をつける必要があることが分かる。

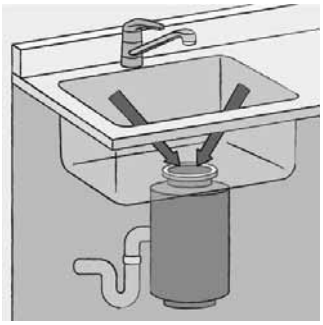
項目	内容		
排水口で切り傷	・ぬめりを取ろうと掃除していたとき、金網と枠の接合部分がとがっていたのに気づかなくて、指を切ってしまった。金具だけに傷が深く、場所が細菌だらけだったので化膿し、最悪だった。	30～34 歳	女性
	・排水口の掃除をしているとき、かごの金属がとびだしていて、流血するくらい深く切った。	30～34 歳	女性
	・流しの掃除中に排水口に奥まで指を入れスポンジをまわしながら抜いたとき排水口の端で切った。	55～59 歳	女性
排水口にものを落下	・流しを清掃中、隙間に挟まってとれなくなっているガラスの破片で指をきった。	35～39 歳	男性
苛性ソーダが噴出	・排水口の掃除を怠っていたため水の流れが悪くなり、市販の苛性ソーダ（粉末）を振りかけてやかんの熱湯を注いだところ、急激な反応を起こして熱水が噴出した。	20～24 歳	男性

キ　『生ごみ処理機』のディスポーザーにうっかりスプーンやフォークを入れて破損。



生ごみ処理機に関する 15 事例のうち、「ディスポーザー」について書いた回答は 5 件で、ディスポーザー内にスプーンやフォークをいれたまま作動させ破損した事例や、中の刃で切り傷を負った事例だった。

そのほかの生ごみ処理機の事例は、異臭や発煙等の動作時のトラブルが多かった。



ディスポーザー:
生ごみを粉砕して下水道に流すタイプの生ごみ処理機

項目	内容		
ディスポーザーで破損や受傷	・ディスポーザー付の排水口を使用しはじめた当初、スプーンが入っているのに気づかずディスポーザーを回してしまい、破損した。	40～44 歳	男性
	・ディスポーザーを回したら大きな音と振動があったので止めようとしたら、すごい力で動いていて止めるのに苦労した。 硬く閉まっていて開けるとき手が痛かった。 中に折れたフォークが入っていた。 購入時の説明では、金属が入っていたらセンサーで察知してディスポーザーは動かないと言われていたのでびっくりした。	25～29 歳	女性
処理機から異臭	・生ごみ処理機に金柑を乾燥させたものを入れたところ異臭がし、それにより火災報知機が作動したので処理機の電源を切った。 続けていた場合着火していた恐れがある。	20～24 歳	男性
処理機から発煙	・長年使ってきた処理機から堆肥が出なくなったため水を注いだら発煙した。	65～69 歳	男性
処理機の刃で切り傷	・家庭の生ゴミ処理機を清掃中、中の刃で指を切りそうになった。	15～19 歳	女性

(4) 調理家電が関係するヒヤリ・ハット/危害

調理家電に関するヒヤリ･ハット事例の回答数を図 4 に示す。

回答数はヒヤリ・ハットと危害事例をあわせて 2,209 件で、自由回答が多い設備・商品は、「ホットプレート」「炊飯器」「電気ポット」の順番だった。

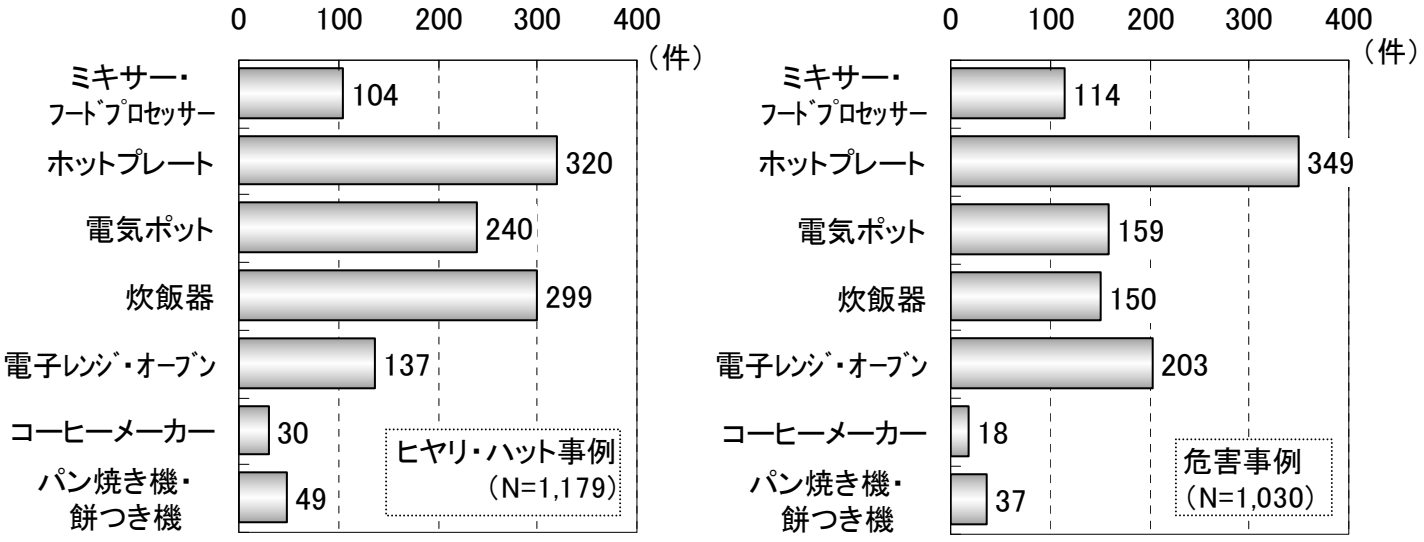
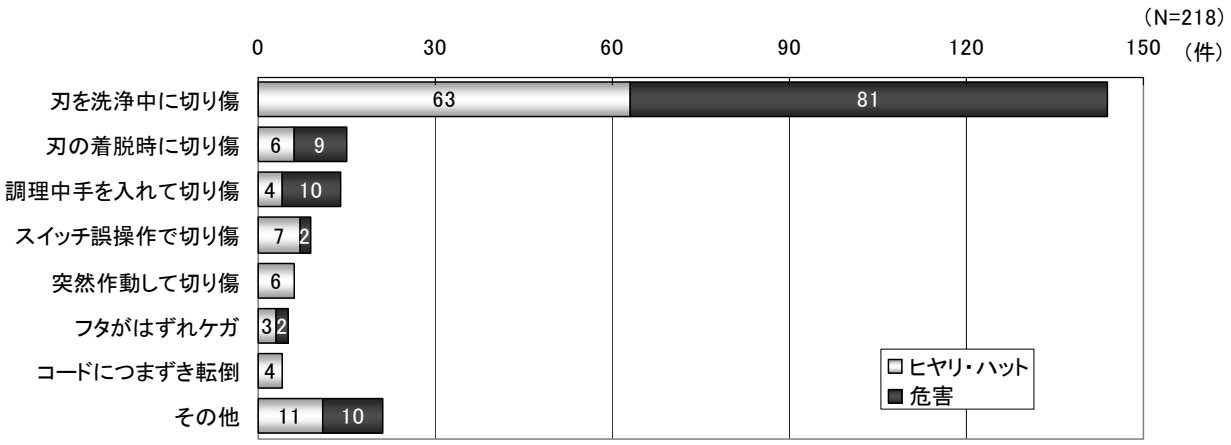


図 4　調理家電が関係するヒヤリ・ハット事例と危害事例の件数

ア　『ミキサー・フードプロセッサー』では、刃を洗うときにケガが多く発生。

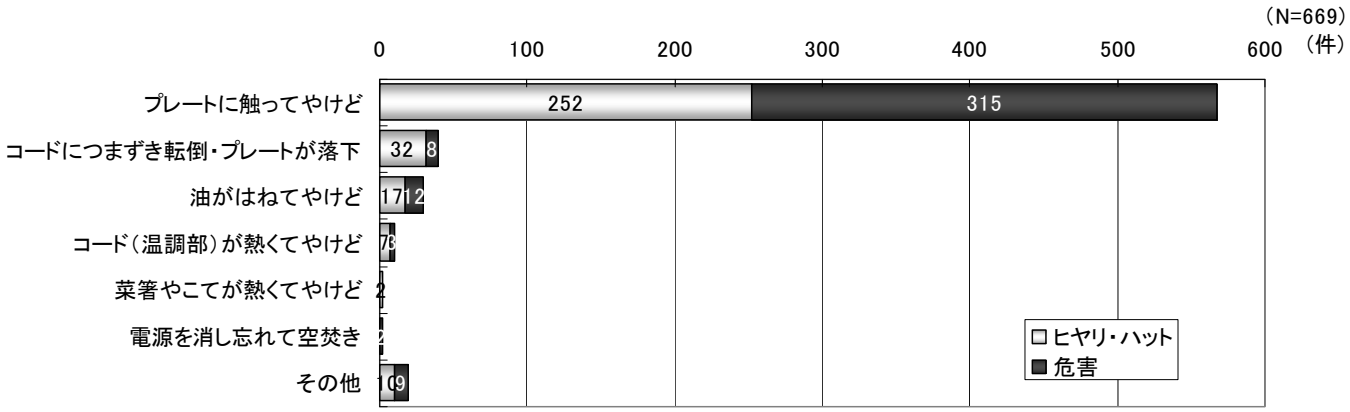


ミキサー･フードプロセッサーでのヒヤリ・ハットや危害の事例を分類すると、刃を洗浄中に危険を感じた事例が 218 件中 144 件と約 7 割を占めた。記述には、「普段から危険を感じて気をつけているものの、うっかりしてケガ」など、注意していてもケガをしてしまった記述があった。

危害に遭った事例 114 件のうち、医療機関を受診したのは 12 件であり、「指の皮膚がはがれて出血がとまらず病院に行った」「肉がそげて血が止まらず救急病院で手当をうけた」などの事例だった。

項目	内容		
刃の洗浄中に切り傷	・フードプロセッサー使用後カッターをはずして洗おうとしたとき、刃に人差し指の先端を触ってしまい指皮膚が剥がれ出血が止まらずそのまま病院にいき治療したが包帯が取れるまで 10 日位かかってしまいました。	25～29 歳	女性
	・ハンドミキサーの刃を洗うときスポンジがやぶけて刃に指が当たりそうになってもう少しで切りそうになった。 注意書きでは使用後は水の中でハンドミキサーを運転させるだけで汚れが落ちるのでお手入れ簡単と書いてあるが絶対それだけではきれいに落ちないのでスポンジで洗った。どうにか改良できないものかと思う。	35～39 歳	女性
刃の着脱時に切り傷	・ミキサーの刃をセットするときに、指にひっかけてしまい１センチ四方くらい肉をそいでしまった。血がとまらなかったので、夜間の救急病院で手当を受けた。包帯でぐるぐるまきにされ２週間くらい手が使えなかった。	30～34 歳	女性
調理中手を入れて切り傷	・フードプロセッサーの調理した肉を取ろうとして刃に触れ手を切った。	50～54 歳	男性
スイッチ誤操作で切り傷	・母親がフードプロセッサーに手を入れている際に、誤ってひじでスイッチをおしてしまい、切り傷を負った。	75 歳以上	女性
	・メーカーの指定した方法で使用せずにフードプロセッサーの回転スイッチをいれてしまった。	20～24 歳	男性
突然作動して切り傷	・ミキサーの刃が周りの透明プラスチックの囲いのない状態で回り始めた。	15～19 歳	女性
	・ミキサーでミックスジュースを作っていた際、電源をキチンと切ったはずなのに中を混ぜようとしたら急に動き出した。	20～24 歳	女性

イ　『ホットプレート』は目を離した隙に子供が触ってやけど。大人も片付け時にはやけどに注意。



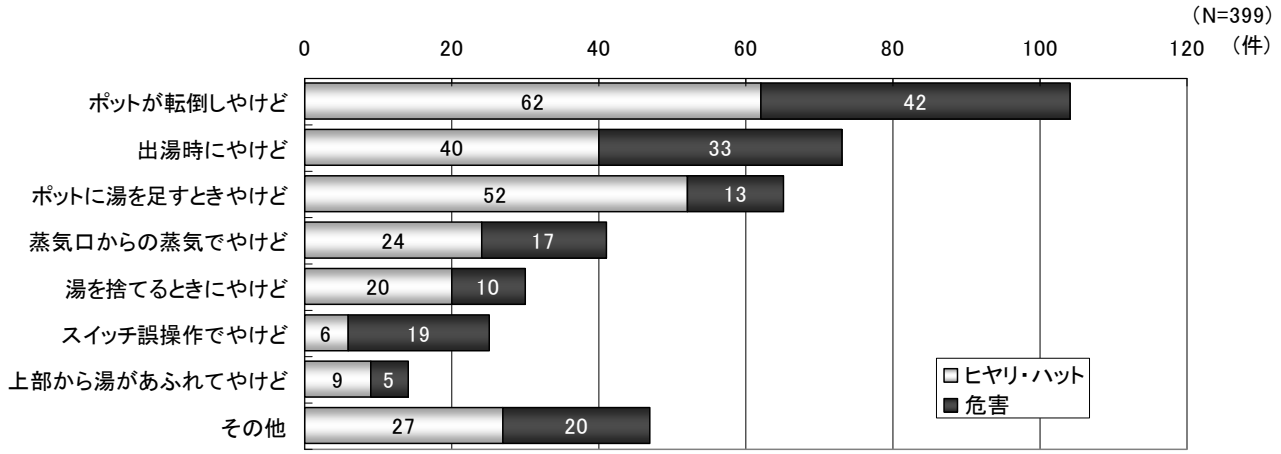
ホットプレートに関するヒヤリ・ハット及び危害事例 669 件のうち、10 歳未満の子供が関係しているものは、ヒヤリ・ハット事例で 30 件（289 件中 10.3%）、危害事例で 51 件（340 件中 15.0%）で、子供がプレート表面や縁に触ってやけどしたものが多かった。ホットプレート使用時は食卓に設置することから、子供が高温のプレートの近くにいる状況になりやすく、やけどをする場合が多いと思われる。

次いで、「コードにつまずき転倒」「コードにつまずきプレートが落下」が 40 事例あり、このうちの 6 事例は 10 歳未満の子供によるものだった。プレートが転倒し、熱湯などを被れば重大な危害につながる恐れがあり、保護者は十分に注意する必要がある。

他の年代でも、プレートや縁に触ってやけどをした事例が多いが、調理中の事例に加え、片付け時にプレートの温度が十分冷めておらず、受傷した事例も 49 事例あった。

項目	内容		
プレートに触ってやけど	・長女が０才７ヶ月の時、こたつに置いたホットプレートにさわってしまい、手をやけどした。医者に診てもらい、治るまで２週間近くかかった。	０～４歳	女性
	・食べ終わった後のホットプレートが、まだ冷めていなかったのに触ってしまい、手を火傷した。市販の薬をつけて、１週間程で治った。	30～34 歳	女性
	・家族で焼肉をしていると、４歳の息子がお手伝いをしたがってホットプレートに野菜をいれる時、ふちに触って飛び上がった。	０～４歳	男性
	・直接熱せられた鉄板に触れてしまったもの。高熱であるだけに食卓において食するときには充分な注意が必要と認識した。小さい子供には要注意。	65～69 歳	男性
コードにつまずき転倒・プレートが落下	・ホットプレートは卓上使いの為、コンセントの位置の問題もあり、注意していたが、こどもの足が引っかかり、ホットプレートとコードのつなぎ目は外れるようにはなっていたけれど、本体が多少引きずられ、テーブルから、傾いてしまった。その後、使う側の注意も大切と思い、こどもにより注意を払い、周りでふざけないことを約束しました。	５～９歳	不明
油がはねてやけど	・肉を焼いていてホットプレートの蓋をあけたときに油が沢山飛んできてやけどをした。	40～44 歳	男性
コードが熱くてやけど	・ホットプレートの温度設定ダイヤル部分が熱くてやけどしそうになった	40～44 歳	男性

ウ　『電気ポット』の転倒で、痕が残るほどのやけどを負った事例も。

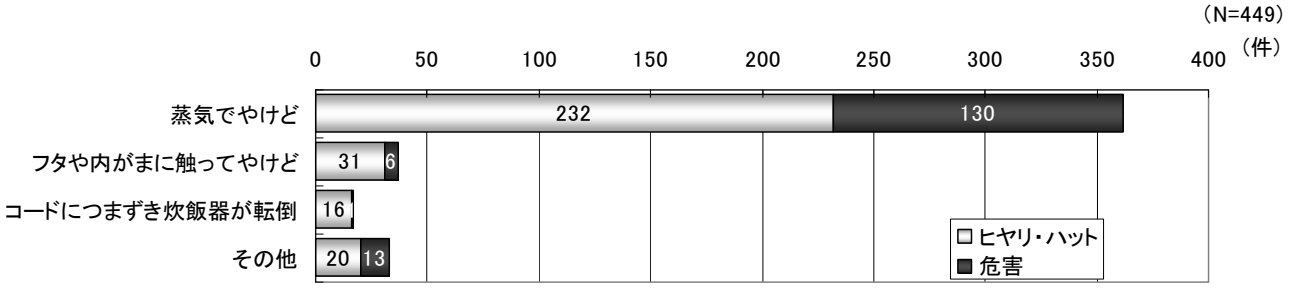


電気ポットでは、「ポットが転倒しやけど」している事例が多かった。特に、子供の場合は「コードに躓いた」「ポットにぶつかった」ことでポットを転倒させ、やけどの危害に至っていた。そのほか子供が受傷した事例では、ポットのロックをしていたにもかかわらず「ロックを解除してしまい、やけど」した事例もあった。子供の手の届かないところにポットを置くことが、子供の事故防止には重要といえる。

蒸気でやけどをした事例では、蒸気口に手を当ててしまった事例のほか、特にポットに湯を足すときにやけどをしていた。ポットから湯をコップなどに注ぐ操作や、ポットの湯を捨てる操作のときに危害に遭う事例では、ポットを操作する大人の回答が多い。

項目	内容		
ポットが転倒しやけど	・娘が１歳の時に保温ポットをひっくり返し、足に大やけどをおった。（医療機関に入院）	０～４歳	女性
	・0 歳の長男が保温ポットを倒し、漏れ出したお湯でやけどを負い、夜中に救急病院に行った。治るのに３週間ほどかかったが、今でもやけどのあとが残っている。	０～４歳	男性
	・３歳の妹が、保温ポットを倒して、足にやけどをした。一生跡が残るほどのやけどになった。	０～４歳	女性
	・ポットのお湯を使おうとした時にポットが倒れ、足にお湯がかかって救急車を呼ぶ羽目になった。ふくらはぎから足まで水ぶくれで膨らんでしばらく包帯が外せず、治るまで２週間位かかった。	30～34 歳	女性
ポットに湯を足すときやけど	・お湯を足すためにフタを開けたとき、沸騰していて蒸気が噴出、やけどしそうになった。	30～34 歳	女性
	・ポットに水を足そうとしてふたを開けたら，湯気が大量に立ち上り，ふたを開けようとしていた手の腕の部分に直撃し，やけどした。	10～14 歳	男性
蒸気口からの蒸気でやけど	・電気ポットの蒸気の噴出し口から突然湯気が上がり、ポットを持ち上げようとした手をやけどした。	20～24 歳	女性
出湯時にやけど	・コーヒーを飲もうとカップを注ぎ口の下に置いたが、ずれていて手に浴びそうになった。	50～54 歳	男性
	・高齢の父がｲﾝｽﾀﾝﾄｺｰﾋｰに熱湯を注ごうとして、自分の指にかかってしまい、熱くてびっくりした父は、熱湯が少し入ったｺｰﾋｰｶｯﾌﾟごと自分の足の上に落としてしまった。	75 歳以上	男性
湯を捨てるときにやけど	・中のお湯を捨てる時、勢い良く出て、シンクから跳ね上がった。	25～29 歳	女性
ｽｲｯﾁ誤操作でやけど	・子供が４歳の時、床に電気ポットを置いて、ロックしてあるので大丈夫と思っていたがロックを解除してしまい、お湯が足の甲に出て水ぶくれになった。	０～４歳	不明

エ　『炊飯器』は吹き上がる蒸気での受傷が最も多い。



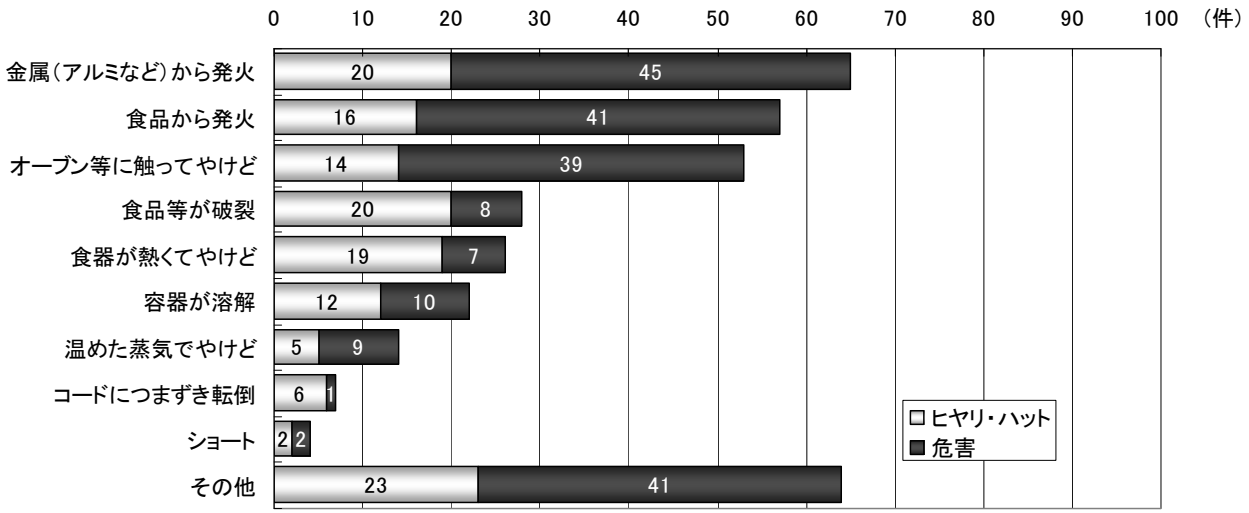
炊飯器でのヒヤリ・ハットや危害事例でも「蒸気でやけど」が最も多く、蒸気口から蒸気が出ているときに、うっかり手をかざしてしまった事例や、炊き上がりすぐにふたを開けて思いがけなく熱い蒸気が吹き出しやけどした事例が挙げられていた。蒸気による子供の受傷事例では、吹き上がる湯気に興味を持ち、手を出してしまうとの事例が多かった。

また部屋が狭くて炊飯器を床に置いていた、無理な姿勢で炊飯器を開けた等で、危害にあっている事例もあった。

項目	内容		
蒸気でやけど	・0歳の長男が炊飯中にスチームが出ていて、それが気になっていた らしく、ちょっとした瞬間に手を出してしまい、大やけどをして 病院に受診をしたら、重度のやけどと診断されました。 治療に半年ぐらいかかり、それでも治らない場合 手術もしないといけない言われてしまいました。	0～4歳	男性
	・炊飯器の蒸気に気がつかずに、手が蒸気の向こう側においてあるものを取ろうとして、熱い蒸気を浴びてしまった。	50～54歳	女性
	・炊飯器を置く場所が狭いため炊き立てのご飯をよそおうとして、無理な姿勢で蓋を開けたのが悪かった。蓋を熱い蒸気が伝って水滴となり腕にやけどをした。	60～64歳	女性
	・急いでいたので、炊きあがりすぐに炊飯器のふたを開けて、蒸気でやけどしそうになった。	55～59歳	男性
ふたや内がまに触ってやけど	・炊飯器を開けた時に誤ってお釜に触れてしまい、やけどをした。	20～24歳	女性
コードにつまずき炊飯器が転倒	・炊飯中の炊飯器のコードに引っかかりそうになり、炊飯器ごと台から下に落としそうになった。	30～34歳	女性
	・台所が狭いので、炊飯器を使うときは、床においている。コードも床をはっているので、ひっかかって転んだ。	30～34歳	女性

オ　『電子レンジ』では金属容器や卵の加熱でヒヤリとしている。本体や容器が思った以上に高温でやけどした事例も多い。

（N=340）

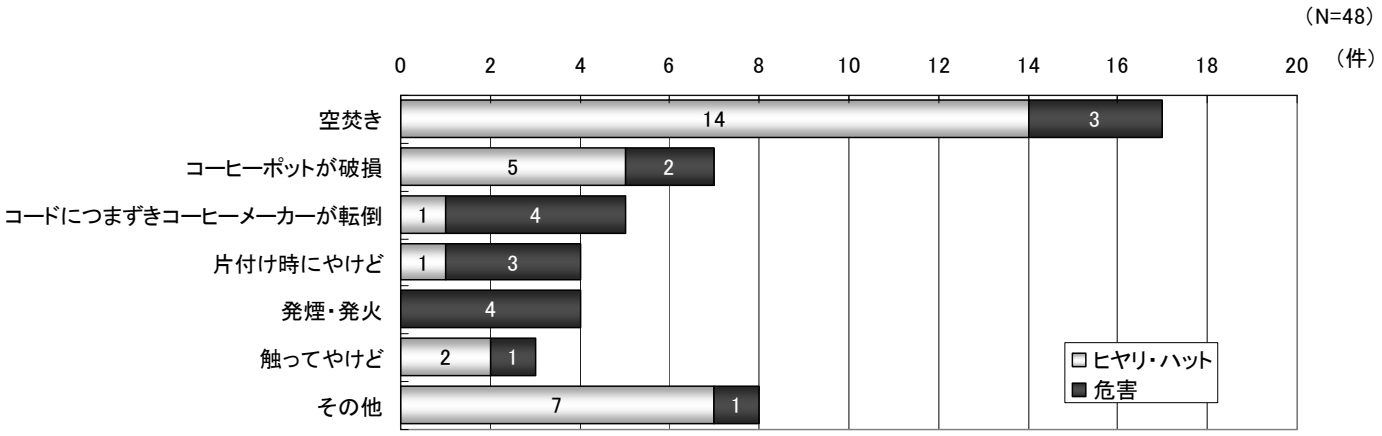


電子レンジ・オーブンに関する事例のトップは、電子レンジでアルミや食品を加熱し発火した事例で、次いでレンジやオーブン本体や加熱した容器が思った以上に熱く、やけどした事例が続いた。「破裂」事例では、電子レンジで温めるタイプの湯たんぽや卵が破裂しており、中には治療に半年を要した事例もあった。

電子レンジで使用できる蒸し器で、取り出す際にやけどした事例もあったが、蒸し器に限らず、電子レンジ庫内から温めたものを取り出す際には噴き出す蒸気に注意する必要がある。

項目	内容		
金属（アルミなど）から発火	・アルミホイルが少し残っている器を入れたら、アルミホイルに発火して大変なことになった。	30～34 歳	女性
	・アルミホイルをつけたまま電子レンジにかけてしまい、激しく放電し、全面窓ガラスが割れた。	25～29 歳	男性
食品から発火	・母がパセリを乾燥させようと電子レンジをかけて、その場を離れていたとき、パセリが燃えて火災報知器が反応した。	65～69 歳	女性
	・電子レンジで加熱していた食材が発火して、なかなか火が消えず、消そうとしてやけどしそうになった	25～29 歳	女性
オーブン等に触ってやけど	・母が４０代のとき、オーブンで焼いたアップルパイを取り出そうとしたところ、使い方が悪く専用の取り出すやつが滑ったらしく、アップルパイが宙を飛び、それを左手でキャッチしてやけどした。医者で見てもらったが、たいしたやけどではなかったようだ。	40～44 歳	女性
	・オーブンで、パンを焼いていたら、オーブンの外側まで熱くなっていたのを知らず触って火傷。近くにあった物も溶けていた。 あんなに熱くなるものだったんだ・・・。	25～29 歳	女性
食品等が破裂	・電子レンジで温めるタイプの湯たんぽを過熱。１分オーバーしただけだが、ドアを開けたとたん爆発し顔面をやけどした。治療に半年かかった。	70～74 歳	女性
	・ゆで卵を電子レンジで作ろうとしたが、穴を開け忘れてしまい、電子レンジ内で卵が大爆発してしまった。	25～29 歳	男性
食器が熱くてやけど	・電子レンジで餃子を温めて取り出す際、熱くなりすぎやけどしそうになった。	50～54 歳	男性
容器が溶解	・冷凍食品のパッケージごと電子レンジにかけてしまい、プラスチックが溶けて異様なニオイが充満した。	25～29 歳	女性
その他	・電子レンジ対応の野菜ゆで器でじゃがいもを蒸してふたをあけるときにやけどになった。	35～39 歳	男性

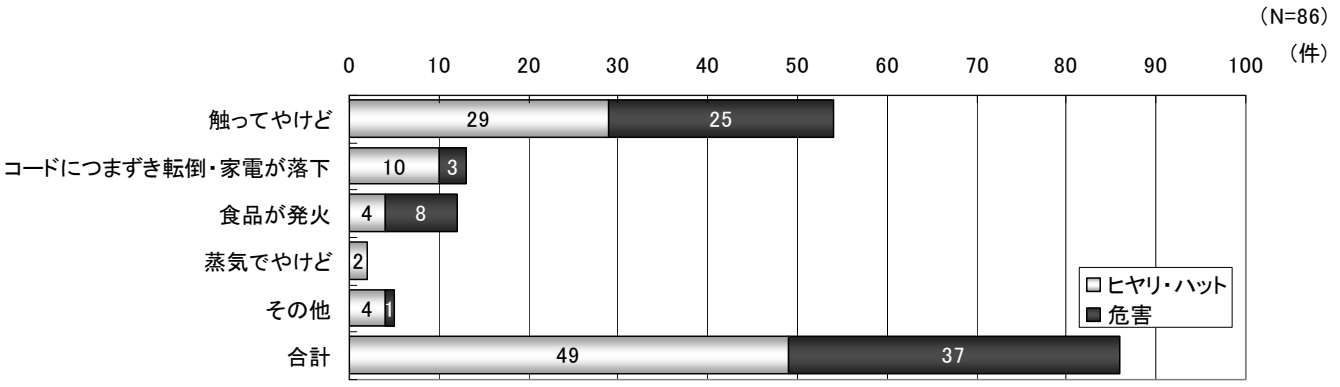
カ　『コーヒーメーカー』では、スイッチを切り忘れ、空焚きが起こっている。



コーヒーメーカーで最も多かった事例は、空焚きだった。ガラスポットだけを空焚きした事例では、ガラスが破裂して破片が飛び散るなど、場合によっては大きな危険に繋がるおそれのあるものだった。コーヒーメーカーに空焚き防止機能の付加を求める意見もあった。

項目	内容		
空焚き	・コーヒーメーカー使用で 自分の不注意だとは思いますが スイッチを切り忘れ 焦げ臭いことがありました 古いので自動で 止まると良いと思います。	50～54 歳	女性
	・保温状態だったが、中身がなく器だけ加熱してガラスが割れて、周囲に飛び散った。電源の切り忘れだが、保護機能がないためメーカーの製品仕様に問題があるかもしれない。	40～44 歳	男性
コーヒーポットが破損	・コーヒーメーカーの容器が割れ，破片を拾っている最中に指を少し切り，出血したが数日で治った。	30～34 歳	男性
コードにつまずきｺｰﾋｰﾒｰｶｰが転倒	・コーヒー沸かし器の電源コードに足を引っ掛けてしまい、よろめいて脚の脛をテーブルにぶつけてしまった。	55～59 歳	男性
片付け時にやけど	・コーヒーメーカーでまだ落としている途中だったのに、終わったと思い込み、コーヒーの粉を捨てようと取っ手を思いっきり引いたら粉が手と腕にかかってしまいやけどをした。水ぶくれになってしまったので病院に行って見てもらったが、治るまで２週間程かかった。	15～19 歳	女性
発煙・発火	・電気コーヒーメーカーでコーヒーを抽出していたとき、発煙した。	35～39 歳	男性
触ってやけど	・１歳の娘が、実家でコーヒーを作っているときに、コーヒーメーカーにさわって指をやけどした。救急病院に行ってすぐに治療してもらったが、一週間くらい包帯をまかなくてはいけなくて大変だった。	０～４歳	女性

キ　『パン焼き機・餅つき機』では、取り出し時のやけどに注意。



『パン焼き機・餅つき機』では、パンや餅の取り出し時に、うっかり熱くなった本体に触ってやけどした事例が多かった。また、パンをトーストするときには、「加熱時間が多くパンくずから発火した」「焼きすぎて煙探知機が作動した」事例があった。

項目	内容		
触ってやけど	・お餅を 焼いて取ろうとしたら くっついていたので 手を中に入れたら 壁にふれてやけどした。	50～54 歳	女性
	・我が家ではオーブントースターでパンも餅も焼くのですが、母が取り出すときに網や周りの高温部分に触れてしまい手に火傷を負いました（２度ほど）。母だけではなく私も。説明書には「熱くなるのでお気をつけください」とありましたが、火傷をするほどとは思っていなかったので驚きました。	65～69 歳	女性
コードにつまずき転倒･家電が落下	・高齢の父親が餅つき機でもちができたのを出して運ぶ時足にコードを引っ掛かって膝を強く打って打撲して一か月くらいかかった。	70～74 歳	男性
食品が発火	・パン焼き機の底に落ちていたそれまでに残っていたパンのカスやその他の食品の残りがトーストを出した後でも火がついていた為に引火して煙がもうもうと出てきました。けがはしませんでした。	75 歳以上	男性
	・トースターでパンを焼いているときに、焼きすぎて真っ黒焦げになり、室内の煙探知機が作動した。	55～59 歳	男性
蒸気でやけど	・ホームベーカリーでパン作りの焼きの工程中に、子どもが近づいて本体に触っており、気がついたときにはちょうど蒸気噴出し口に手を伸ばそうとしていたところで、間一髪で救出できた。本体自体も熱くなっていたが、幸いヤケドを負うことはなく、無事だった。	０～４歳	不明

(5) 調理器具・食器が関係するヒヤリ・ハット/危害

調理器具･食器が関係するヒヤリ･ハット事例の回答数を図 5 に示す。

回答件数はヒヤリ・ハット事例が 1,359 件、危害事例が 2,389 件だった。自由回答が多かったのは「包丁」であり、1,890 件は本調査で最も多い事例数である。「包丁」のほか、「おろし器具」や「スライサー」の物類の事例数を合わせると、3,087 件となり、調理器具・食器に関する自由回答の約 8 割を占めた。

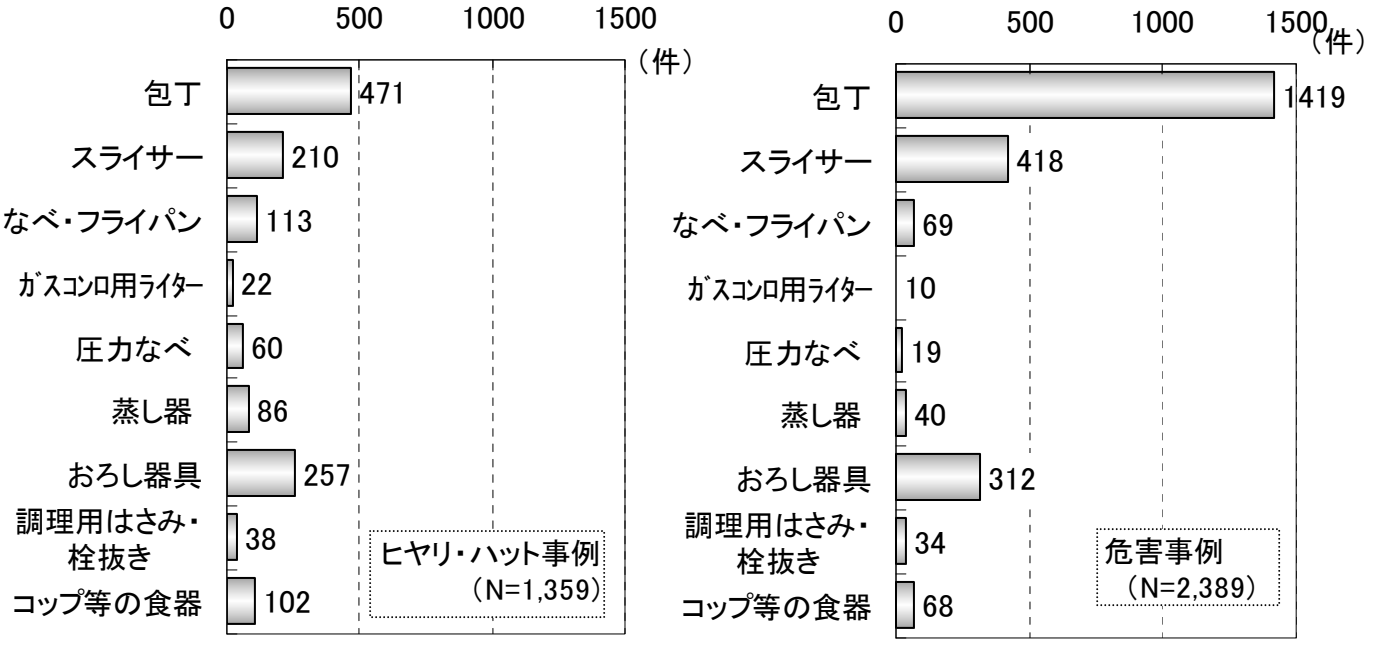
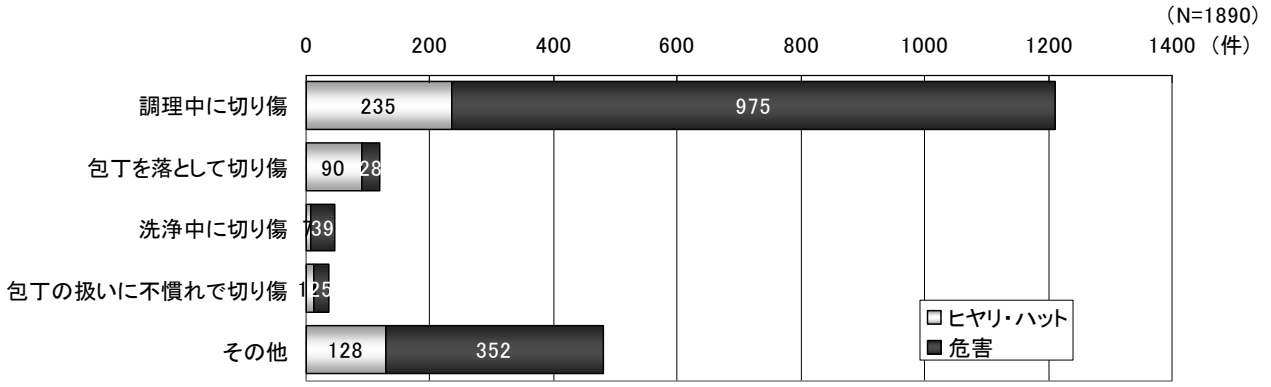


図 5　調理器具・食器が関係するヒヤリ・ハット事例と危害事例の件数

ア　『包丁』は食材調理中の事故が最も多い。凍ったもので刃が欠けてしまう事例も。



包丁の自由回答数は 1,890 件で、危害事例を多く収集できた。

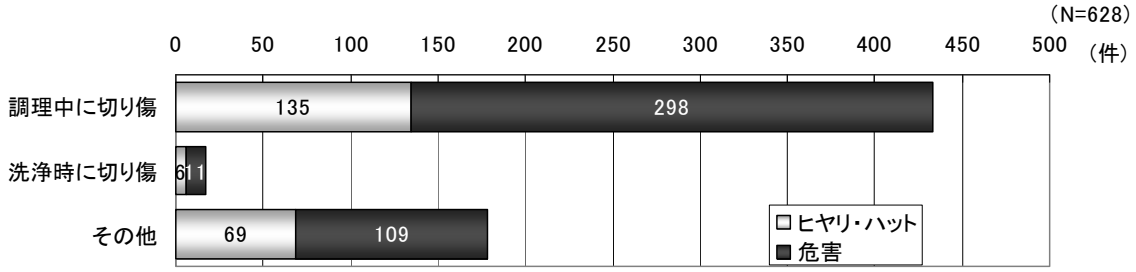
記述内容で多かったものは、野菜の千切りや皮を剥くなどで、切り傷を負った事例だった。

次いで「包丁を落として切り傷」「洗浄中に切り傷」の事例が続いた。洗浄中でのヒヤリ・ハットや危害の事例は、「洗い桶に入っていた包丁に気付かず、包丁をつかんで手を切った」との事例が多かった。

「包丁の扱いに不慣れ」と回答した人は、包丁を替えて新しい包丁で手を切ってしまった事例や、普段は調理をしない男性が回答していた。「包丁で氷を砕いたら刃がとんだ」や「冷凍されていた肉を切ろうとして滑った」など、凍ったものを切ったことで危険を感じた事例もあった。

項目	内容		
調理中に切り傷	・キャベツを千切りしていた時に、フト集中力が散漫になり、包丁で指を思いきり切ってしまい、多量に出血して止まらなかったので、病院に駆け込んだ。	40～44 歳	女性
	・あまり切れない包丁を使っていた時野菜の皮をむいていて自分の手を切りそうになった。	45～49 歳	女性
	・ガチガチに冷凍されていたお肉を切ろうとして力を入れたら、肉が固くて手がすべり、人指し指を思い切り切ってしまった。	20～24 歳	女性
包丁を落として切り傷	・幼い頃調理の手伝いで包丁を握っていたが、手がすべって包丁を落とし、自分の足元の床に包丁が突き刺さった。足の指の間に垂直に突き刺さったので、少しでも動いていたら大きな刺し傷になるところだった。	５～９歳	女性
洗浄中に切り傷	・使った包丁をシンク水を張った中に入れてしまい、他の食器に隠れていたが洗い物をしているときその包丁の刃をつかんでしまい深く切ってしまった。	25～29 歳	女性
包丁の扱いに不慣れで	・普段あまり料理をしないがたまにやる。包丁の使い方が悪い。常にひやりとしている。	25～29 歳	男性
その他	・食品の入ったビニール袋を包丁で切る際に指を切ってしまい、病院へ行き３針縫った。	30～34 歳	女性
	・氷を包丁で砕いていたら、刃が欠けてまぶたに当たった。 もう少しで目に入るところだった。	20～24 歳	男性

イ　『スライサー』では縫合するほど深い傷を負っている。食材が小さくなったとき事故が発生。

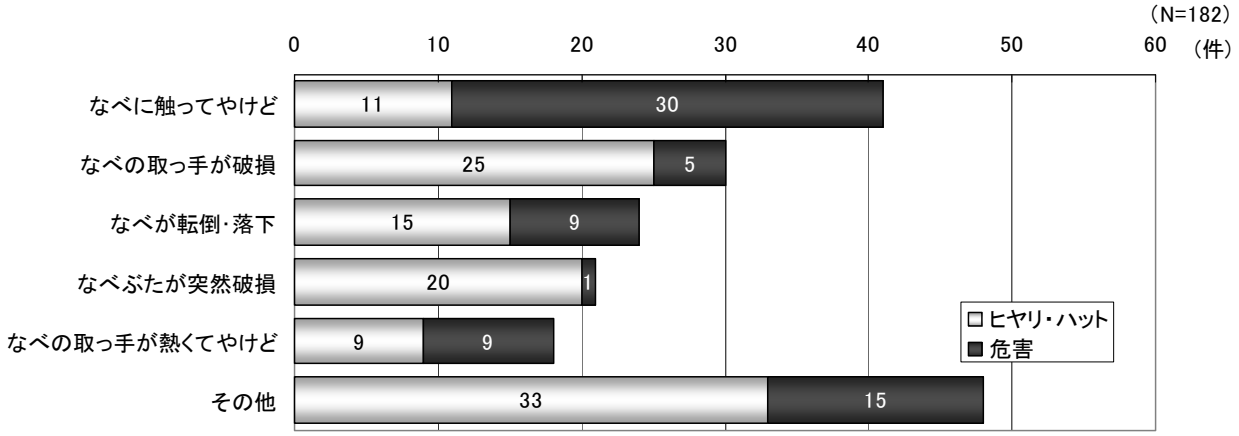


スライサーでの事例は 628 件収集し、そのうち、食材などをスライスしてケガをした（しそうになった）事例が 433 件で約 7 割だった。医療機関を受診した事例は 42 件あり、縫合するほど傷が深かったとの回答もあった。

特にスライスする食材が小さくなったときの事故であることを記述する回答者が多かった。

項目	内容		
調理中に切り傷	・キャベツの千切りができる大型スライサーでキャベツを切ってるとき、最後の方で指背の方をざっくりときってしまった。肉も切ってしまったようで血が止まらなかったが、病院へは行かず何とかなおし、スライサーは危ないので捨てた。	50～54 歳	女性
	・スライサーでたまねぎを切っていて、たまねぎが小さくなって切りにくくなったときに、なかなか切れなかったので、思いっきり力を入れたら勢いあまって指先を切った。	30～34 歳	男性
	・小さくなった野菜をスライスするときに手を滑らせて指先を切った。	75 歳以上	女性
洗浄時に切り傷	・スライサーはかなり危険。刃で切った後、使用中止にした。あれは使用後に洗うことが大変で危ないことも多い。	55～59 歳	男性
その他	・スライサーで人差し指の先端を切ってしまった。 深かったので病院で縫合してもらった。	25～29 歳	男性
	・スライサーはよく切り傷になります。はじめて、使ったとき、勢い良くやりすぎて指先を切った。２針ほど縫った。	35～39 歳	女性

ウ　『なべ・フライパン』取っ手がぐらついたなべが原因で大ケガの恐れも。うっかり触ってのやけどやなべの転倒にも注意。



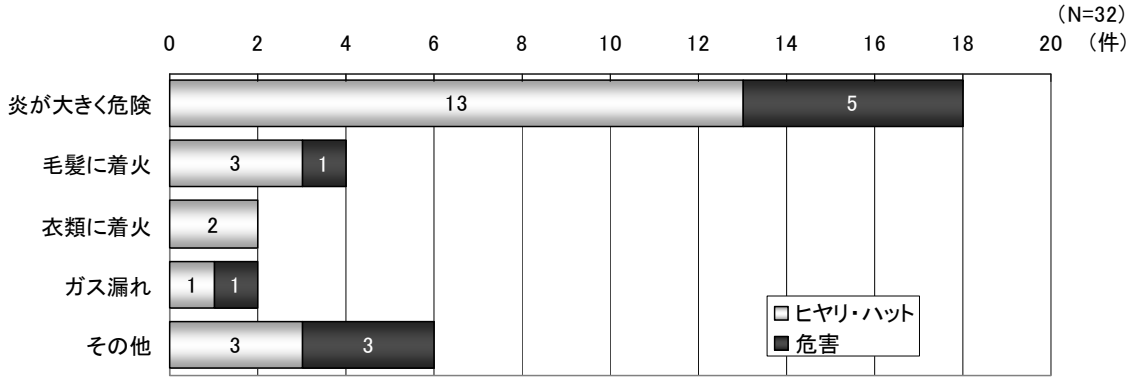
「なべ・フライパン」に関する自由回答は総計 182 件だった。なべに触れてやけどをした事例のうち、危害事例は 30 件あったが、医療機関を受診したのはこのうち 1 件で、完治まで 1 週間程度を要したものだった。

なべの取っ手が取れた事例は､｢古くてぐらついていたが使い続け取れてしまった｣との内容で、「中身がこぼれた」「揚げ油がこぼれた」等、さらに大きな危害につながりかねないものだった。

ふたが突然割れた事例は、ガラス製のふたが使っていて、または熱くなった後水につけたら割れたとの事例だった。

項目	内容		
なべに触ってやけど	・麺をゆでて湯を捨てる時にうっかり鍋の縁に触ってやけどしそうになりました。	30～34 歳	男性
	・フライパンで炒め物を作り終え、ガスの元栓を閉めようとして、フライパンの縁が手首に当たり火傷した。水泡が出来たので、医療機関で受診をし、完治まで一週間程度を要した。	20～24 歳	女性
なべの取っ手が破損	・片手鍋の柄が、古くなってぐらついていたのが、取れてしまった。ひっくり返って中身はこぼれ、やけどしそうになった。	40～44 歳	女性
	・揚げ物をした後片付けの際、取っ手が回転して、揚げ油がこぼれてしまい、やけど。	20～24 歳	女性
	・普及品のなべ、フライパンのネジが緩んでいて、持ち上げたとたん、不安定になり、中の熱い食材を散らかすことになった。また、狭い中での動きのため、こぼれないように対応して手や足をキッチンにぶつけた。	30～34 歳	男性
なべが転倒･転落した	・揚げ物をしていたときに、取っ手の部分が服に引っかかり、あやうく油を全部こぼしそうになった。	30～34 歳	男性
なべぶたが突然破損	・ソーセージをゆでているとき、強化ガラスの蓋に突然ヒビが入って粉々に割れた。部分的に飛び散ったので手に当たった。	30～34 歳	女性
	・強化ガラスのフライパンの蓋をコンロのそばに置いておいて、洗おうとして水をかけたら割れた。	25～29 歳	女性
なべの取っ手が熱くてやけど	・熱いフライパンの柄の部分を間違って握ってしまい 指をやけどしてしまったが、すぐにコップに氷水を はって、痛みがなくなるまで冷やしたら、水ぶくれにならず皮がちょっと膨れただけで、やけど状態にはなりませんでした。	55～59 歳	女性
その他	・つい最近、調理後、ガスコンロの横に置いておいた「自立するタイプの鍋蓋」が倒れてきて床に落ち、足をやけどしそうになった。	25～29 歳	女性
	・子供が鍋のへりをふんずけて指の足 3 本ばかっときれて 10 針程度ぬった。	０～４歳	不明
	・鉄鍋を使用後、洗っているときに、その縁で指を切ってしまった。まさか鍋の縁で切れるとは、と驚いた。医療機関に行くほどではないのでばんそうこうをして治した。	30～34 歳	女性

エ　『ガスコンロ用ライター』では急に大きな炎がでて驚く事例が多い。

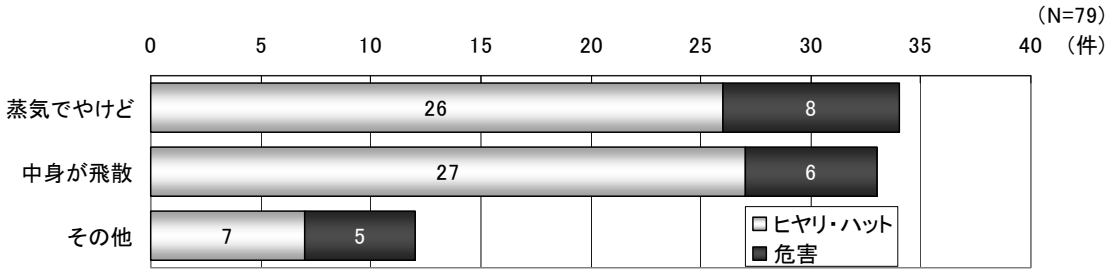


ガスコンロ用ライターに関しては「炎が大きく危険」を感じた事例が 18 件で最も多かった。次いで「毛髪」「衣類」に着火した事例やガス漏れが続く。

その他では、陽の光で加熱されて発火に至った事例が 1 件あった。

項目	内容		
炎が大きく危険	・なかなか火が点かなかったのでカチカチと押していたら急に大きな火が点いて顔をやけどしそうになった。	75 歳以上	女性
	・炎調節がある事を知らずに、触った拍子に炎を最大にしてしまいそのまま着火、予想よりも大きな炎が出て驚き、取り落としてしまった。	25～29 歳	男性
毛髪に着火	・ガスコンロ用ライターをつけたところ突然炎があがり髪の毛を少し焦がした。	35～39 歳	男性
衣類に着火	・火が燃えたち、服に着火しそうになった。	40～44 歳	女性
ガス漏れ	・点火したと思ったが火がついてなくてガスだけ出ていた。早めにきがつしたので換気するだけですんだがガス爆発を起こしたら大変だった。	55～59 歳	女性
その他	・コンロ用のライターをベランダに出して放置しておいたら日の熱で発火した。	50～54 歳	男性

オ　『圧力なべ』で調理した豆やシチューが飛び散る事例も。ふたを無理にあけることは危険。



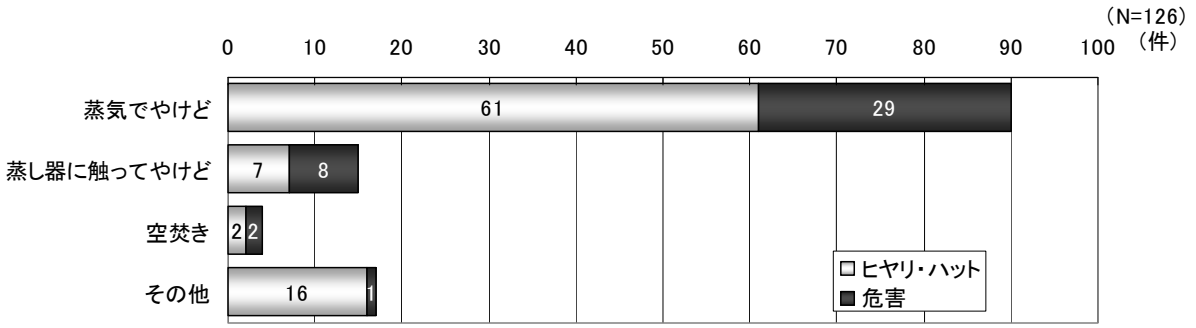
圧力なべの自由回答件数は 79 件で、噴出した蒸気でやけどした事例が 34 件、中身が飛び散った事例が 33 件だった。

蒸気でやけどでは、なべの圧力を抜くときに、勢いよく蒸気が噴き出してやけどした事例が多かった。

中身が飛び散った事例では、「煮豆」や「カレー・シチュー」「ジャム」を作っているときに事故が起こっているが、圧力なべの安全上の注意では、「豆類にあっては（なべの）3 分の 1 以上入れない」「カレー及びシチューのルーなど、粘性の大きい材料を用いた調理に注意」等が記載されており、注意が必要とされる料理だった。圧力なべの使用にあたっては、安全な使用のため、取扱説明書を再度確認することが必要である。

項目	内容		
蒸気でやけど	・圧力鍋の蒸気を早く抜こうとして、小さい栓をとったら、勢いよく蒸気がでてきてやけどをした。	30～34 歳	不明
	・圧力鍋の圧を不用意に抜いたとき、蒸気が噴出。 右手に軽い火傷。	70～74 歳	男性
	・先月圧力鍋で調理中突然錘がはずれ、蒸気が噴出し、そばにいた子供（５歳）がやけどしそうになった。	５～９歳	不明
中身が飛び散った	・クリームシチューを作り、まだじゃがいもが硬かったのでもう一度圧力鍋の蓋をして沸騰させたら、空気口からシチューが吹き出した。	40～44 歳	女性
	・豆を煮ている時、突然大きな音がしてマメが台所中に飛び散った。	45～49 歳	女性
	・圧力鍋でさくらんぼジャムを作っていたところ、お砂糖がたくさん入っていたこともあり、分銅部分に目詰まりを起こしてしまい、危うく爆発？するところだった。	30～34 歳	女性

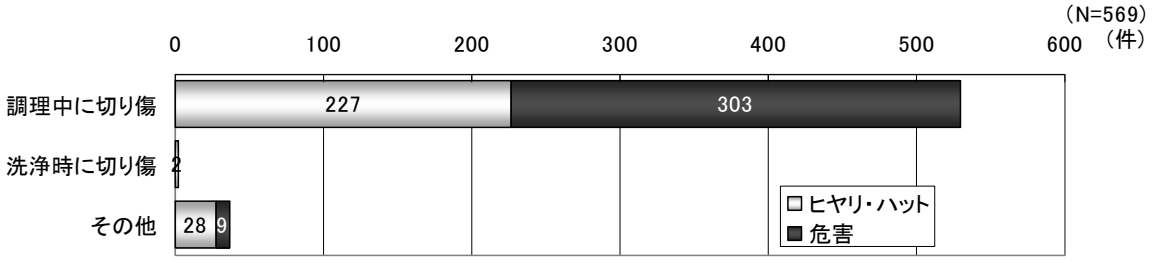
カ　『蒸し器』ではふたを不用意にあけたり、蒸気の吹き出し口近くに手を置く状況でやけど。



蒸し器に関するヒヤリ・ハット及び危害の自由回答件数は 126 件で、最も多かったのは、蒸気でやけどした事例 90 件だった。蒸気で火傷をした事例は「蒸し器のふたを不用意に開けたときにやけど」と「蒸気噴出し口からの蒸気に当たってしまった」の 2 つに大きく分けられた。

項目	内容		
蒸気でやけど	・蒸器の蒸気が予想以上に熱かったので、ふたをあけた途端に熱い蒸気が吹出してきて手にかかり、軽いやけどをしてしまった。	50～54 歳	女性
	・蒸し器の蒸気が上っているのについコンロの向こう側に手を伸ばし軽いやけどをした。	45～49 歳	女性
蒸し器に触って火傷	・蒸し容器で野菜を蒸し、中のかごを取り出そうとした際、温度が熱すぎて軽いやけどをした。	30～34 歳	女性
空焚き	・肉まんを蒸し器で調理していた時、入れていた水がなくなっていて空だき状態でものすごくあつくなっており、やけどをしてしまった。	25～29 歳	男性

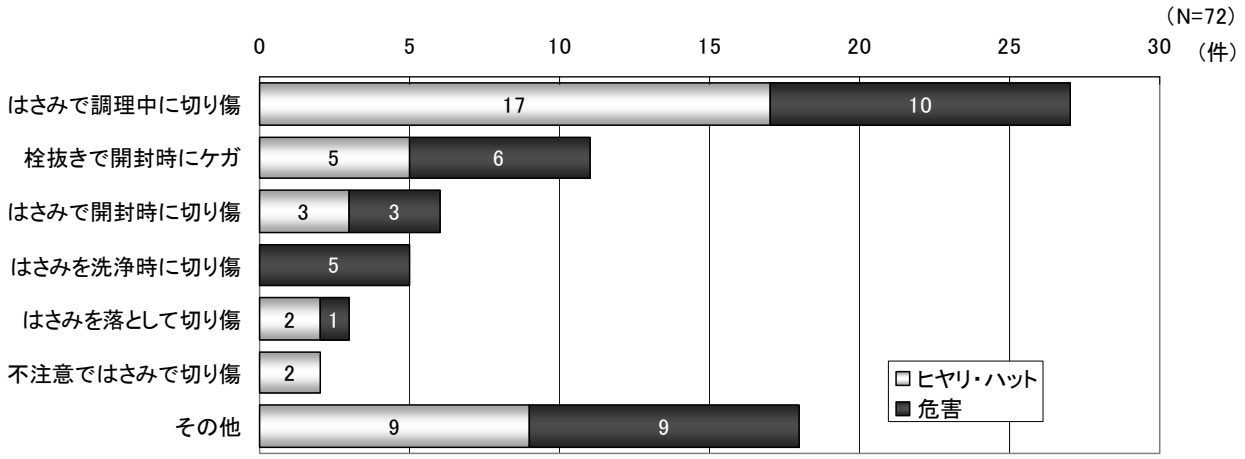
キ　『おろし器具』では食材が小さくなってもおろし続けてケガをしている。



おろし器では、洗浄時に切り傷を負った事例は少なかったが、調理中では、切り傷をおった事例が 530 件と多かった。事例からは、すりおろしているものが小さくなったときに、ケガをしている状況が読み取れる。

項目	内容		
調理中に切り傷	・おろし器でおろしているものが小さくなると、時々手がすべって指の皮をすりむいてしまう。	40～44 歳	女性
	・大根おろしを作る際に、大根が徐々に小さくなってきて、気をつけていたのにうっかり指までおろし金にひっかけて出血。	15～19 歳	女性
	・おろし器で大根をすっていたら、最後の方で爪まですってしまった。	60～64 歳	不明
洗浄中に切り傷	・セラミック製のおろし器を洗っているときに、トゲトゲになっている部分で、手を切りそうになった。	25～29 歳	女性

ク　『調理はさみ』では、蟹など硬い食材を調理していてケガをしている。『栓抜き』はびんの開封時に注意。

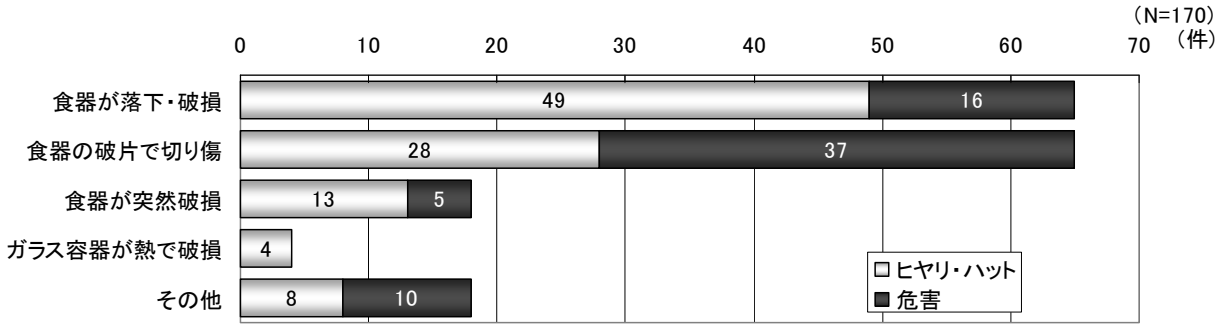


調理用はさみは、調理中に切り傷をおった事例が 27 件だったが、そのうち、「硬いものを切っていて、指まで切ってしまった」という事例は 19 例あり、特に注意が必要と考えられた。

栓抜きでは、びんのふたがなかなか抜けず、力を入れてケガをした事例が 11 件あった。

項目	内容		
はさみで調理中に切り傷	・蟹の足を切ってる時に自分の指まで切ってしまい、カナリ深くって、止血するのにすごく時間がかかりました。	25～29 歳	女性
栓抜きで開封時にケガ	・買ったばかりの栓抜きでビールの栓を抜こうとしたとき、栓抜きの支点がはずれ、反動でビンの蓋で手を切ってしまった。	25～29 歳	女性
はさみで開封時に切り傷	・調理用はさみで袋の口を開けようとしていて一緒に手を切った。	35～39 歳	女性
はさみを洗浄時に切り傷	・濡れたキッチンバサミを布巾で拭こうと滑らしたら、指に滑らし切ってしまった。	40～44 歳	女性
不注意ではさみで切り傷	・手元にあまり注意していなかったせいで 指を切ってしまった。	40～44 歳	女性

ケ　『コップ・茶碗等食器』は、食器を落として割り、破片でケガ。強化ガラスの器が突然割れて驚く事例もある。

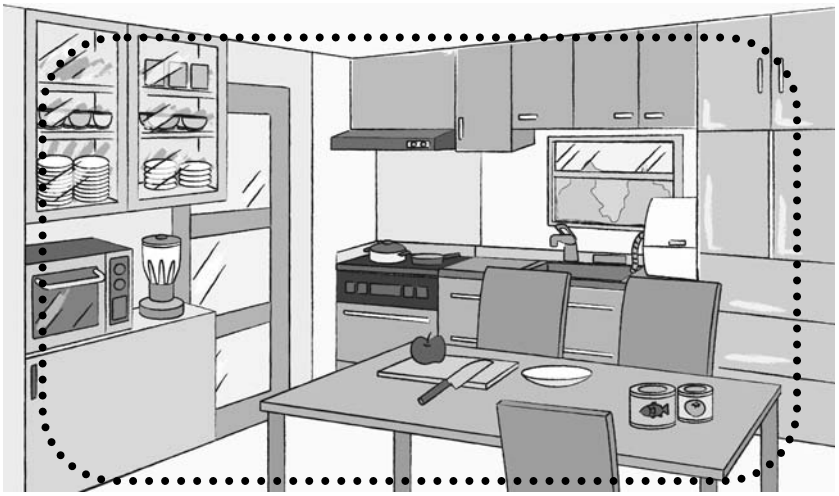


食器の危害で最も回答が多かったのは、食器を落下させ破損した事例だった。

その他、強化ガラスのグラスが突然割れた、耐熱と書いてあったグラスが湯を注いだら割れたなどの事例があった。

目	内容		
食器が落下･破損	・茶碗、コップ等よく落としてしまう。指の感覚が鈍くなった。	75 歳以上	女性
食器の破片で切り傷	・コップを床に落として破片を片付けたと思っていたところ、拾い忘れの破片に気付かず、ふんでしまった。	30～34 歳	男性
食器が突然破損	・強化ガラスのグラス、強化ガラスの器が食器棚の中でいきなり割れてしまった。突然、誰もいないところでいきなり大きな音で割れたのでビックリした。	40～44 歳	女性
	・フランス製の強化ガラスのコップをいつものように使っていたとき、突如テーブルの上で瞬間的に粉々に割れ、ガラスが飛散。まるで爆発したようだった。	25～29 歳	男性
ガラス容器が熱で破損	・ガラス製のコップにお湯を入れて割れた。	15～19 歳	男性

(6) その他の台所のヒヤリ・ハット/危害



(1)～(4)以外の台所でのヒヤリ･ハット事例の回答数を図 6 に示す。

収集した事例はヒヤリ･ハット事例が 982 件、危害事例は 897 件だった。「床での転倒」や「椅子」は、ヒヤリ・ハット事例が多いが、危害事例の中には骨折等の大きな危害に至った事例もあった。危害事例では缶詰に関する事例が 595 件で多く、包丁などの刃物と同様、危険を感じてハットしたときには既にケガをしてしまっていると考えられる。

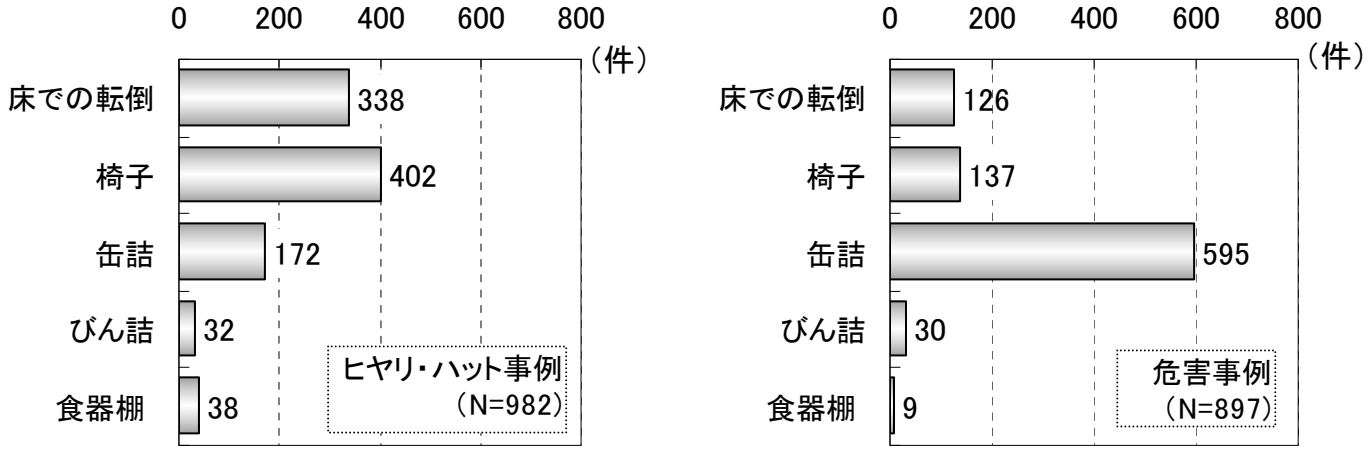
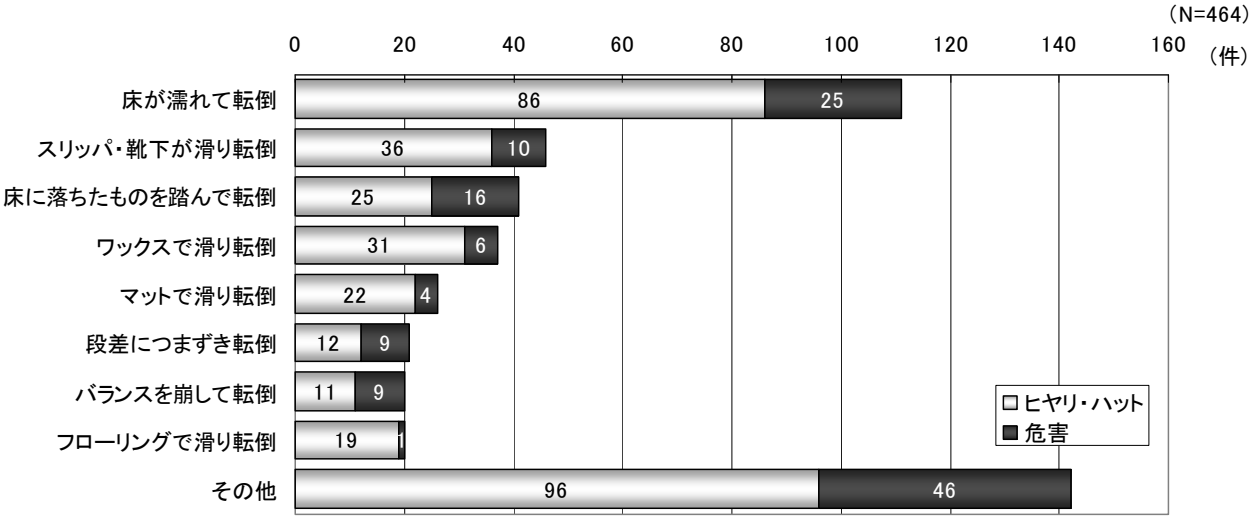


図 6　その他のヒヤリ・ハット事例と危害事例の件数

ア　『床での転倒』は水や油で滑ったり、床に落ちたものを踏んで滑っている。
転倒事例の 3 割は 60 歳以上で、骨折して入院する事例も。

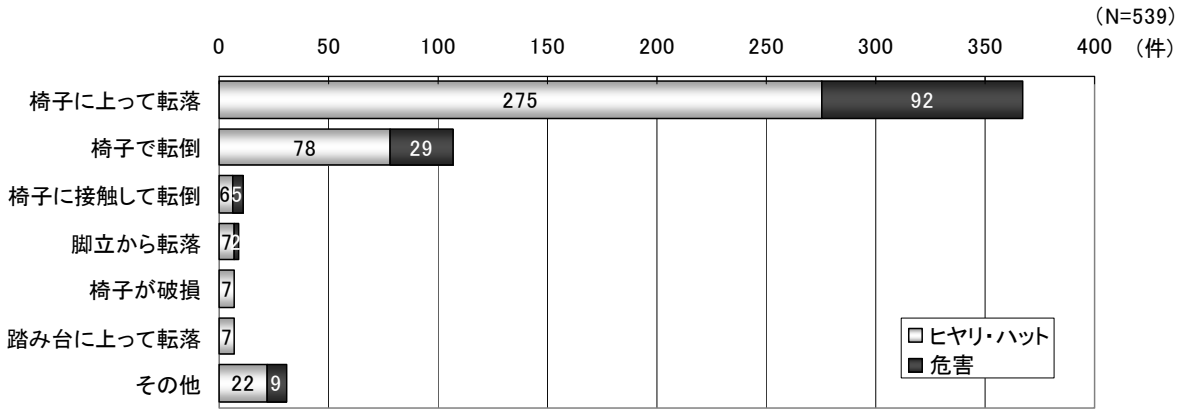


床の上での転倒で最も多かった状況は「床が濡れていて滑り転倒」（111 件）であり、次いで「スリッパ・靴下が滑り転倒」（46 件）、床に落ちていたチラシやレジ袋を踏んで滑った事例（41 人）、ワックスで滑った事例（37 人）が続いた。濡れた床をスリッパで歩いたとき、マットの上をスリッパで歩いたときなど、条件が重なって滑った事例もあった。

年齢別では、床で転倒を経験（ヒヤリ・ハット事例＋危害事例）した年齢は 464 事例中、60 歳以上が 129 事例（60 歳代 : 44 事例、70 歳以上 : 85 事例）で、事例の約 3 割を占めた。また、受傷した事例（危害事例）126 件についてみると、60 歳以上の人の受傷件数は 49 件にのぼり、約 4 割となった。このうち 13 件（27%）は、骨折などで入院しており、高齢になるほど、危害程度が大きくなっていくといえる。

項目	内容		
床が濡れて転倒	・キッチンに水がたれていて、それで滑って転んだ。	75 歳以上	女性
	・床が濡れていて、転んで骨折、かばった手も打撲で１ヶ月の入院。	70～74 歳	男性
スリッパ・靴下が滑り転倒	・スリッパが滑り、かばおうとした右足の甲の骨、中足骨を３本骨折して全治２ヶ月。	60～64 歳	女性
床に落ちたものを踏んで転倒	・床にコンビニ袋が散らばっており、歩いていて踏んだら滑って転びそうになった。	50～54 歳	男性
	・床の上に落ちていた新聞を踏んで滑って転んだ。頭を打った。	30～34 歳	女性
ワックスで滑り転倒	・床にワックスをかけたばかりで滑って転んで頭を打った。	20～24 歳	男性
マットで滑り転倒	・床にキッチンマットを敷いて使用していたが滑り止めをしていなかった為マットがずれて転倒した。	35～39 歳	女性

イ　『椅子』を踏み台代わりに使って、転落。受傷者の 3 割は 60 歳以上。

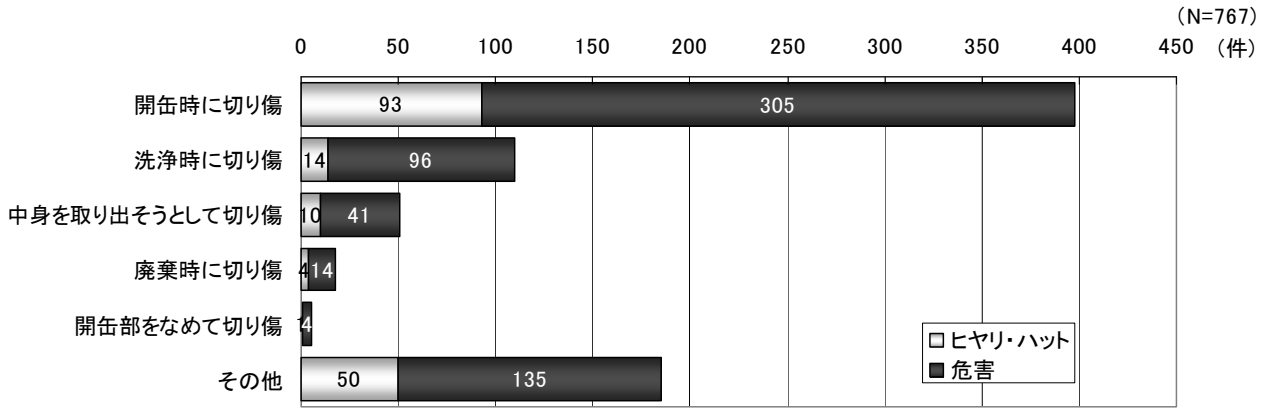


椅子に関する自由回答 539 件のうち、367 件が、高いものを取るときなどに、椅子を踏み台代わりに使用して椅子から転落した事例だった。次いで、椅子に座りバランスを崩して転倒した事例や、子供が椅子で遊んで転倒した事例が 107 件あった。

ケガをした 137 件について、年齢別でみると、床での転倒と同様、60 歳以上が 37 事例（60 歳代：24 事例、70 歳以上：13 事例）で、約 3 割を占めた。また、椅子が原因で入院した 5 事例全てが 75 歳以上だった。

項目	内容		
椅子に上って転落	・高いところのものを取ろうとして椅子に乗ったがバランスを崩して落下した。頭部に４針縫う怪我をした。	60～64 歳	男性
	・タンスの上のものをとろうと椅子の上にたち上がってバランスを崩して転倒。骨折し、手術して一ヶ月入院した。	75 歳以上	女性
	・換気扇を掃除しようとして流し台に上るために椅子を使ったところ、バランスを崩し椅子から落ちて、手首を骨折、医者に行き処置をしてもらった。	75 歳以上	不明
椅子で転倒	・高齢の母がいつも座っている背の低い椅子に座ろうとしたところ、お尻を落とす位置が悪く、転げ落ちてしまった	75 歳以上	女性
	・椅子に上って遊んでいたところ、転倒し、おでこを深く切った。病院にて５針ほど縫った。	０～４歳	不明
椅子に接触して転倒	・食堂の椅子の脚にが猫足と言うのでしょうか外にカーブしているデザインでとても硬い木のためよく慌ててその脚につまずくことがあり一度勢いよくつまずき 足の指が折れてしまった	55～59 歳	女性
脚立から転落	・脚立に乗って、棚の上にある鉢植えに水をやっていて、バランスを崩して落ちてしまった。	45～49 歳	女性
椅子が破損	・折りたたみ式のスツールをパソコン用のいすに使っていたとき、突然壊れた。	35～39 歳	女性
踏み台に上がって転落	・踏み台の安定が悪く、高い所のものをとろうとすると、よく台から落ちている。	25～29 歳	女性

ウ　『缶詰』は開缶時だけでなく、洗浄時や中身を取り出すときにも注意が必要。

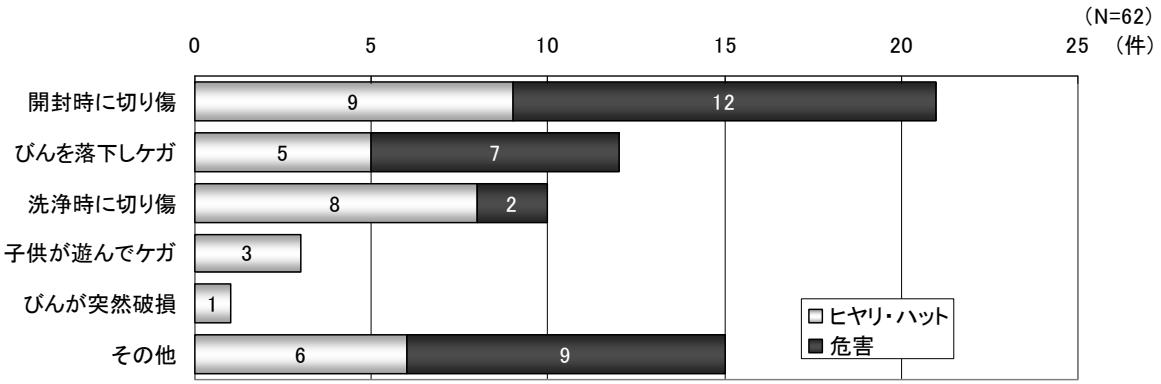


缶詰に関する危険や危害767件のほとんどが、缶のふたなどで切り傷を負った事例だった。状況は、開缶時に手を切ってしまった事例が多いが、資源回収のために缶を洗浄していて切り傷を負った、缶に残った中身を掻き出すときにケガをした、中に落ち込んでしまった缶のふたを指で取り出そうとしたときに負傷したなどの事例が多かった。

「出血が止まらず何針か縫った」「缶のフチで指を切り、４～５針縫うケガだった」など、病院で縫合しなければならないほどのケガをした事例もあった。また、缶についた食材をうっかり舐めて出血するケガを負った人もいた。

項目	内容		
開缶時に切り傷	・缶切りは使用しないタイプの缶詰を開けて親指の付け根を深く切った。出血が止まらなく、受診して、何針か縫った。	55～59歳	女性
	・缶詰をあける際に、 力を入れてもふたが途中までしか開かず、親指をふたの ふちに添えて力を入れたところ、親指が切れた。	10～14歳	女性
洗浄時に切り傷	・最近の缶詰のプルトップ式で開けられるタイプの缶詰の空けた後の縁で手を切った。 ゴミの分別のため、必ず缶を洗ってから捨てないといけないので、毎回洗うのですが、毎回手を切ったり切りそうになったりする。	25～29歳	女性
	・缶詰の中身を出して，缶を洗っている時に，手が滑って，缶のフチで右手中指を深く切ってしまった。病院で４～５針縫うケガだった。	20～24歳	女性
中身を取り出そうとして切り傷	・ミートソースの缶詰のふたを引き、ソースをフライパンに入れたが缶にまだソースが残っているので指で救い落とそうとしたとき指を切った。	60～64歳	女性
	・フタが缶の中に入ってしまうので、引き出すときに手から血が出た。中に落ち込むフタは、かなり危険である。	35～39歳	女性
廃棄時に切り傷	・缶詰の缶を捨てる際に両手でつぶしていて指を切った。	40～44歳	男性
開缶部をなめて切り傷	・缶詰の蓋についた中身を舌でなめたら、舌が切れ出血が止まらなくなった。	50～54歳	男性
	・ふたに付いたものをなめたところ、切り口で舌を切った。血は出るし、しばらく痛かったが、医者には行かなかった。	20～24歳	男性

エ　『びん詰め』は、栓やふたが開きづらく、力を入れた拍子に破損。

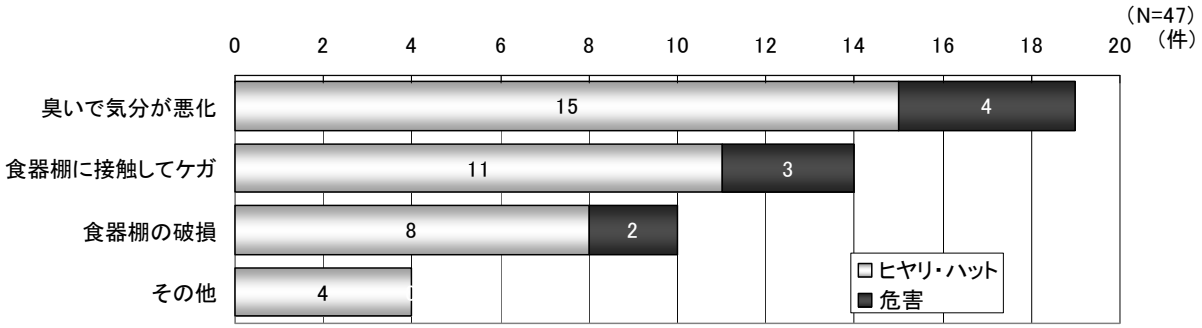


回答のうち 21 件は、びんを開封時にびんが割れて切り傷を負った事例で、次いで 12 件はびんを落としてケガをした事例だった。

開封時の事例では、栓やふたが開きづらく、力をいれた拍子に破損してケガをしたものであり、完治に 4 ヶ月をも要す重傷もあった。

項目	内容		
開封時に切り傷	・ワインのコルクがなかなか抜けなくて、強引に引っ張ったら瓶の口の部分が割れて怪我しそうになった。	25～29 歳	男性
	・母が果実の瓶詰の蓋を開けようとしてビンの口が割れ、そこで手の腱を切って手術した。リハビリを入れると 4 ヶ月近くかかった。	60～64 歳	女性
びんを落下しケガ	・瓶を落として割ってしまい、片付けているときに破片が指に刺さった。	40～44 歳	男性
洗浄時に切り傷	・ジャムの空き瓶を洗っているときに突然割れて危うく手を切りそうになった。	40～44 歳	男性
	・ビンが欠けていたのを知らずにゴシゴシスポンジで擦って、怪我をした。	20～24 歳	男性
子供が遊んでケガ	・息子が 1 歳位のとき、台所においてあった一升瓶を転がして遊び、ビンを割った。	0～4 歳	男性

オ　『食器棚』の臭いで気分が悪化。狭い台所で食器棚に接触してケガも。



食器棚に関しては 47 件の自由回答があった。最も多かったのは食器棚の臭いで気分が悪くなった事例で約半数の 19 件だった。不快な臭いが数年続いたとの記述や、台所では常時換気扇が必要だったとの記述もあった。頭痛や吐き気等の症状が出たと記述している事例もあった。

食器棚に接触してケガをした事例の中には､「扉を閉め忘れて」等の不注意が記述されていたが、「キッチンが狭い」ことも一因として挙げられていた。

項目	内容		
気分が悪い･臭いで	・通販で組み立て家具を購入した。気分が悪くなる匂いがして、中にしまってある食器まで匂ってきて、匂いが薄くなるまで、使えなかった。	30～34 歳	女性
	・新しい食器棚を買ったらしばらくして気持ち悪くなった。匂いが抜けるまで 3 年はかかった。	30～34 歳	女性
	・新築マンションに越したとき備え付けの食器棚が くさくて引っ越すまで五年間閉められなかった。	25～29 歳	女性
	・分譲マンション入居時に食器棚を作りつけてもらった。その臭い（ホルマリンのような臭い）が長期にわたって続き、台所にいるときは常時換気扇が必要だった。続いているリビングでも頭が痛くなるほどだった。	45～49 歳	男性
食器棚にぶつかった	・食器棚をあけっぱなしにしていて、振り返った際に勢いよくうち、打撲した。	25～29 歳	男性
	・棚の扉を開けっぱなしにして、ぶつかった。キッチンが狭いので、食器を乾燥機から食器棚にしまう時にちょっと移動するだけでもぶつかりそうになる。しかも、扉は顔の高さにあり、もろに顔面ヒットや戸の角に頭をガツンという事もあった。	30～34 歳	女性
食器棚が壊れた	・扉の蝶番がはずれて、扉が傾いた。下の蝶番はかろうじて抜けなかったので、扉は落ちなかった。	55～59 歳	男性
	・上下の突っ張り棒で固定する簡易棚を設置していて、そこに洗い終わった食器を置いているが、あるとき 4 人分の使用した食器を洗って積み重ねておいておいたら、半日後外出から帰ってきたら棚が倒れてほとんどの食器が割れ、床中に散らばっていた。	25～29 歳	男性
扉にはさんだ	・自分で食器を出そうとした 3 歳の息子が扉を開けた軽い扉ではないので自然に閉まり指を挟んだ。	0～4 歳	男性
食器が引っかかった	・食器棚の中でコップに立ててある箸・スプーンに、衣服の一部が引っかかり、落下させた。	30～34 歳	男性

４．まとめ

東京都に居住する 4,000 人を対象に、台所での「ヒヤリ・ハット」体験を調査し、1 万件を超える体験を収集した。

(1) ヒヤリ・ハット及び危害体験は、「包丁(1,890 件)」「ガスコンロ（893 件)」「缶詰(767 件)」「ホットプレート(669 件)」に関するものが多く収集された。

(2) ヒヤリ・ハット体験が最も多かったのは「ガスコンロ（478 件)」に関係する事例だった。

(3) コンロ回りでの体験のうち、「ガスコンロ」では、着ている服やコンロ回りのものに着火した体験が最多だった。また、「グリル」では、脂がたまって大きな炎が出る体験が多かった。

(4) 流し回りでの体験では、「台所用洗剤」で手がかぶれ、医療機関を受診した事例が多かった。「洗浄中の食器類」では割れた食器で骨が見えるほど深く切った事故が発生していた。

(5) 調理家電に関係するものでは、「ホットプレート」では目を離した隙に子供が触ってやけどしていた。また、「電気ポット」の転倒では、痕が残るほどのやけどを負った事例があった。

(6) 調理器具・食器に関する体験で、「包丁」は食材調理中の事故が最も多く、医療機関を受診した事例も多かった。「スライサー」では縫合するほど深い傷をおっており、食材が小さくなったとき事故が発生していた。

(7) その他の台所での体験のうち、「缶詰」では開缶時だけでなく、洗浄時や中身を取り出すときにもケガをしていた。また、「床での転倒」は水や油で滑ったり、床に落ちたものを踏んで滑っていた。「椅子」を踏み台代わりに使って、転落した事例もあり、受傷者の３割は 60 歳以上だった。

５．結果の活用

(1) 台所での事故防止のポイントをまとめた「キッチンでの事故防止ガイド」により、都民へ情報提供する。

(2) 収集したﾋﾔﾘ･ﾊｯﾄ体験を蓄積し、安全性に関する調査実施時に活用を図る。

(3) 業界団体へ調査結果を情報提供する。